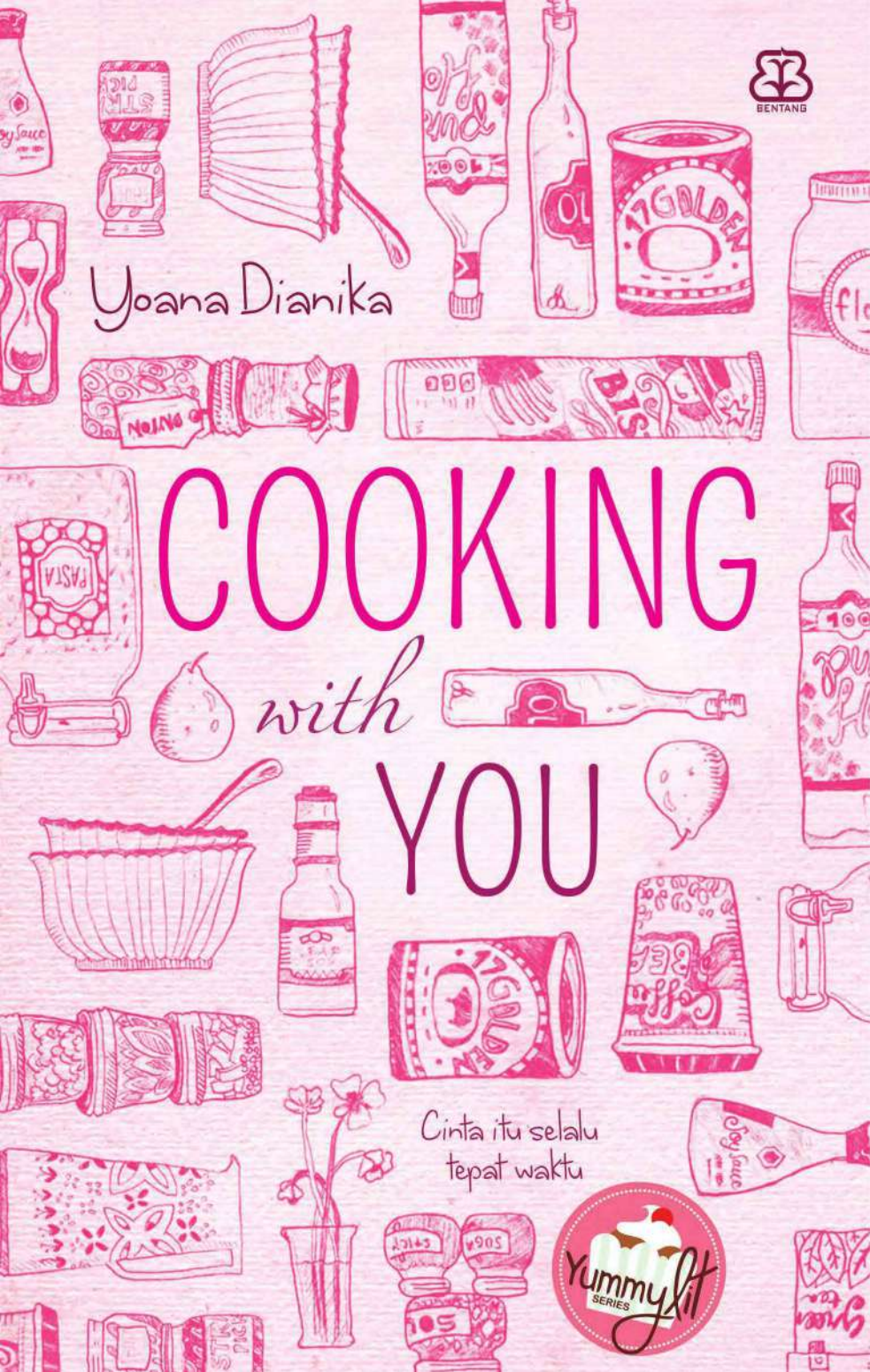

BENTANG
Yoana Dianika
COOKING
with
YOU
Cinta itu selalu
tepat waktu
Yummylit
SERIES

COOKING *with* YOU

Hak cipta dilindungi undang-undang.
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian
atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari penerbit.

COOKING *with* YOU

Yoana Dianika

BENTANG

Cooking with You
Karya Yoana Dianika

Cetakan Pertama, Maret 2014

Penyunting: Laurensia Nita
Perancang sampul : Nocturvis
Pemeriksa aksara: Intan & Septi Ws.
Penata aksara: Gabriel
Digitalisasi: Rahmat Tsani H.

Diterbitkan oleh:
PT Bentang Pustaka
Anggota Ikapi
Jl. Plemburan No. 1, Pogung Lor, RT. 11, RW. 48 SIA XV, Sleman, Yogyakarta – 55284
Telp./Faks: (0274) 889248/(0274) 883753
Surel: bentang.belia@mizan.com
http://bentang.mizan.com
http://bentangpustaka.com

Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Yoana Dianika
Cooking with You/Yoana Dianika; penyunting, Laurensia Nita.—Yogyakarta: Bentang, 2013.
vi + 350 hlm; 20,5 cm

ISBN 978-602-7888-97-5
1. Fiksi Indonesia. I. Judul. II. Laurensia Nita.

899.221 3

E-book ini didistribusikan oleh:
Mizan Digital Publishing
Gedung Ratu Prabu I Lantai 6
Jln. T.B. Simatupang Kav. 20
Jakarta 12560 - Indonesia
Phone.: +62-21-78842005
Fax.: +62-21-78842009
email: mizandigitalpublishing@mizan.com
website: www.mizan.com

"Cinta bukan hal yang bisa ditebak
kepada siapa akan terpaut selamanya."

I want the hunger for love and beauty to be in the depths of my spirit, for I have seen those who are satisfied the most wretched of people. I have heard the sigh of those in yearning and longing, and it is sweeter than the sweetest melody.

Kahlil Gibran—"A Tear and a Smile"

Gadis berambut panjang itu berjalan perlahan. Pikirannya menerawang tak tentu arah. Dia menjauhkan jarak tubuhnya dari bibir pantai. Aroma air laut semakin tercium kuat. Butir-butir pasir putih lembut menggesek pelan pori-pori kulitnya, menggelitik telapak kakinya yang tak beralas apa pun. Sepasang telinganya tetap terjaga menangkap suara apa pun dari pantai berpasir putih itu. Desau angin pantai dan gemuruh ombak membentur batu karang, menggelitik alam sadarnya. Gadis itu sadar bahwa dia berada tepat di ambang samudra biru. Sudut pandangnya lekat menatap ombak berkejar-kejaran, menyapu *surfboard* yang tengah dikendalikan oleh *rider*-nya dengan susah payah.

Pantai Nembrala selalu tenang. Ketenangan itu menyimpan keangkuhan yang mampu merobek kenangan sekecil apa pun untuk mencuat kembali ke ingatan gadis itu. Perpaduan biru air laut dan putihnya hamparan pasir seperti cat minyak yang tertuang di atas kanvas. Keindahan Nembrala semakin sempurna dengan berhias nyiur dan pohon kelapa yang bergoyang pelan searah belaian angin, serta kapal-kapal sederhana milik nelayan yang tertambat di perbatasan air laut dan pasir. Semua pemandangan itu diselimuti oleh lengkungan langit bersih tak berawan yang menyilaukan mata.

Cuaca cerah ... kalau saja pikiran gadis itu tidak mengembara ke mana-mana dan terfokus pada keindahan Pantai Nembrala.

Warna cerah alam di Pantai Nembrala begitu kontras dengan warna hitam *sundresses* selutut tanpa lengan yang dipakainya. Tepi bawah *dress* katun hitam bermotif *floral* itu melambai mengikuti arah angin yang berembus di Nembrala. Hitam seharusnya menjadi warna yang dihindari untuk digunakan di tempat terik seperti Pantai Nembrala. Perlu mengusapkan *sunblock* ber-SPF tinggi untuk melindungi kulit agar tidak terpanggang. Namun, sepertinya dia tidak terlalu peduli dengan hal-hal remeh semacam itu. Toh, dia menyukai hitam, warna yang bertolak belakang dengan arti namanya—Zuri yang berarti 'putih'.

Dia berjalan beberapa langkah, semakin mendekati bibir pantai. Jari-jari tangannya menyentuh air pantai yang telah membasahi kedua kakinya. Disusul dengan tapak kakinya

yang tidak beralas di atas pasir putih, menyebarkan sensasi hangat di bawah pijakannya. Dia sedikit berjongkok. Rambut panjang berombaknya yang hitam legam menyentuh pasir. Mata beningnya tertarik ke arah sebuah bintang laut yang tergulung ombak. Tangannya meraih bintang laut merah menyala itu.

Tangan kanan gadis itu menahan topi pantainya yang lebar dan putih. Bibirnya melengkung samar, mengulas senyum getir yang sejak tadi selalu ditahannya.

Pantai, ombak, juga bintang laut itu membuat ingatan lamanya terkuak lagi. Ingatan tentang laki-laki beraroma laut yang sampai sejauh ini selalu membuat perasaannya menjadi tak menentu.

Dia sadar bahwa mencintai laki-laki itu memang tindakan bodoh yang pernah dia lakukan. Mencintai laki-laki itu membuatnya kehilangan akal sehat. Walaupun begitu, dia tidak menyesal telah menyukai laki-laki itu. Baginya, laki-laki itu adalah persinggahan waktu yang membuatnya menjadi normal—menyukai seseorang dengan sepenuh hati apa pun risikonya.

"Kamu menghalangi jalan," suara dingin tak berperasaan menggema pelan, membuat Zuri terkejut.

Dia menghela napas dalam sekali tarikan. *Masih ada tempat lain untuk menyongsong laut, kenapa orang ini berani menganggu ketenanganku?* pikirnya.

"Excuse me," lanjut suara itu dengan nada lebih tegas.

Zuri tetap berjongkok tanpa berniat untuk beringsut.

"Saya mau lewat ...."

Zuri menghela napas. Dia mulai merasa kesal kepada pemilik suara dingin yang mengusik ketenangannya itu. Gadis itu berdiri menahan perasaan jengkel, lalu mengentakkan kakinya dengan kesal. Dia tidak peduli pada ujung *sundress*-nya yang basah karena percikan air laut.

Zuri menoleh ke arah yang berlawanan dengan pemilik suara dingin itu dan bersiap pergi. Namun, niatan itu tertahan karena mata *prominent*-nya yang bening tersebut tidak sengaja bertemu pandang dengan mata *almond* cokelat gelap seperti kopi itu.

"Aku datang untukmu," suara dingin itu melunak. "Menemuimu. Aku sepenuhnya menyadari bahwa sebenarnya aku menyukaimu dan membutuhkanmu walau aku terlalu terlambat untuk menyadarinya."

Hening.

Zuri merasakan napasnya menderu. Jantungnya berdentum cepat tak keruan, memompa darah dalam *speed* terlalu *over* ke otaknya.

Laki-laki itu berdiri di hadapannya. Tidak berubah. Mata sipit berkelopak tipis yang menawarkan kehangatan. Rambut jatuhnya yang *messy* dan hitam bergerak pelan mengikuti embusan angin Pantai Nembrala. Dia menenteng papan *surfing* biru tua kesayangannya, senada dengan *shirt* tipis hitam yang dikenakannya.

Dua insan itu terpaku dalam diam. Mata mereka saling menatap dan berbicara, seolah berusaha menumpahkan ego dan perasaan masing-masing.

"Kita tidak sedang merencanakan untuk mengenakan baju yang berwarna sama, kan?" Senyum tipis terulas di bibir laki-laki itu.

Zuri menggeleng pelan, antara terpana dan tidak percaya dengan kehadiran sosok laki-laki yang sekarang ada di depannya. Mengakui eksistensi laki-laki itu ada di Pantai Nembrala untuk menemuinya adalah kenyataan yang sulit dipercaya. Terlebih melihat fakta bahwa laki-laki itu tersenyum kepadanya, senyum satu arah—hanya untuknya.

"Errol," suara Zuri tersekat. Matanya tertuju pada pergelangan tangan laki-laki itu. Gelang merah dari kain tenun ikat NTT masih melekat manis di sana. Gelang merah itu pemberian Zuri. Gelang yang secara khusus dibuat dari hasil karya tangan terampilnya untuk Errol.

"Aku datang kepadamu, itu kalau kamu mengizinkan." Kalimat tersebut menggantung tanpa selesai terucap dengan sempurna.

Saat ini, hanya satu yang ingin dilakukan laki-laki itu, mendekap tubuh kurus gadis berkulit cokelat yang berdiri dengan mata berkaca-kaca di depannya. Dia ingin memeluk gadis itu untuk menggantikan beberapa jeda waktu yang sempat terbuang karena kebodohan yang telah dia lakukan kepada gadis itu.

Dish 1

Something to be Learned

If I don't know the reason why your tears overflow
I can't save you
With a forced smile you turn your eyes away
What did you see?[1]

[1] Terjemahan bahasa Inggris "Mystery Virgin" *by* Ryosuke Yamada.

When baking, follow directions.
When cooking, go by your own taste.

—Laiko Bahrs

"Duh!"

Denting berisik bergema di dalam rumah Zuri yang diikuti suara keluhan keras. Suara tersebut mampu membangunkan rasa penasaran gadis kurus berkulit cokelat itu. Dia pun bergegas berlari ke arah sumber suara.

Handuk putih tersampir di leher ramping gadis itu, lengkap dengan peralatan mandi yang terayun di tangan kanannya. Rambut panjangnya yang bergelombang diikat begitu saja ke atas dengan karet sehingga membentuk gelung besar di belakang kepalanya.

Gadis itu sesekali mengusap sepasang matanya yang berbentuk *prominent*. Kantuk masih melanda di wajah cantiknya,

mengingat hari masih terlalu pagi. Langkahnya tergesa-gesa. Lupa sepenuhnya bahwa dia hanya berpakaian seadanya—*tank top* putih dan celana pendek motif bunga yang dikenakannya tidur semalam.

Tidak salah lagi, suara itu bersumber dari dapur *resort* yang dibangun papanya.

Ada sesuatu yang enggak beres, pikirnya saat mencium bau manis gosong menguar dari dalam dapur.

"Kamu ngapain, Ratri?" Gadis itu mengernyit sesampainya di dapur. Bibirnya nyengir bingung melihat kondisi dapur. "Sepagi ini, kamu sudah ... *memasak*?" lanjutnya ragu. Padahal, ada kata lain yang ingin dikeluarkan otaknya selain "memasak", yaitu "menghancurkan dapur".

Dapur berubah seperti kapal pecah. Bahan-bahan masakan tercecer di *working table* berbahan *stainless*. Bahkan, beberapa peralatan masak sudah berpindah dari tempat penyimpanannya.

Seorang perempuan berambut sebahu berdiri menghadap *working table* sambil menyeka peluh yang mengucur di keningnya. Sepertinya, dia sedang berusaha memasak sesuatu, tetapi gagal. Wajahnya yang kuyu karena belum mandi bertambah tidak keruan. Pipi sebelah kanannya tercoreng kerak hitam. Melihat kedatangan Zuri, dia menolehkan kepala ke arah Zuri sambil tersenyum salah tingkah. Tangan kanan perempuan bernama Ratri itu mematikan kompor gas dengan cekatan, walaupun percuma, toh masakannya sudah gagal.

"*You see*, aku mencoba membuat karamel dan ... *failed*." Ratri setengah mengedikkan bahu. Matanya tertuju pada panci yang berantakan, air yang tercecer, serta gula yang nyaris tumpah. Dilengkapi dengan lengketnya gula yang gosong di panci hingga menimbulkan kerak hitam dan bau manis bercampur sangit yang sangat khas. Semua itu semakin menyempurnakan kacaunya kondisi dapur.

Gadis kurus itu menaikkan sebelah alisnya, lalu terkekeh geli. "Kukira kamu akan meledakkan dapur atau apa ...."

Ratri nyengir malu, "Hentikan, Zuri. Aku tahu aku *benar-benar* payah dalam hal memasak. Tapi, aku benar-benar ingin membuat karamel."

"Untuk siapa?" Zuri meletakkan peralatan mandi ke kursi. Lalu, mendekati Ratri dengan tangan terlipat di depan dada.

"Tepatnya puding karamel," ralat Ratri. "Hari ini, kan, ulang tahun pernikahanku dengan Joseph." Pipi Ratri memerah.

"Lantas ...." Zuri nyengir semakin lebar.

Dia tahu Ratri ingin sekali memasak *sesuatu* untuk merayakan tahun kedua *anniversary* pernikahannya dengan Joseph. Dia jugalah yang paling tahu bahwa Ratri sangat payah memasak makanan. Ini bukan pemandangan langka bagi Zuri, Ratri membuat berantakan dapur dan merusak bahan yang sedang dimasaknya.

"Bantu aku, Zuri. *Please*." Ratri memelas. "Dapur tidak pernah bersikap manis kepadaku," keluhnya serius.

Zuri menggeleng. "Kamu salah. Kamulah yang enggak mencoba mengakrabkan diri dengan dapur."

"Aku sudah …."

"Kamu belum mencobanya," kilah Zuri cepat.

"Kamu, kan, memang pintar memasak. Jadi, gampang ngomong begitu."

Zuri menghela napas pendek. *Mulai lagi.*

Itu kalimat pamungkas yang selalu dikeluarkan Ratri jika gagal memasak. Dia berusaha mencari kesalahan orang lain sekaligus mencari alasan bahwa kekacauan di dapur karena dirinya tidak pandai memasak.

"Aku, toh, bisa memasak bukan karena bakat, melainkan aku berusaha terus."

Ratri terkekeh mendengar pembelaan Zuri.

"Memasak itu bukan perkara bakat saja, melainkan juga kebiasaan, latihan, eksplorasi seperti seni. Di dunia ini memangnya ada yang instan?" lanjut Zuri diplomatif. Dia meletakkan handuk di samping peralatan mandi, berniat membantu sahabatnya itu.

"Sini," pinta Zuri sambil menakar gula.

Dia lantas mengambil panci yang masih bersih. Zuri pun menyiapkan bahan-bahan, yang untungnya masih cukup, lalu merapikan meja dan peralatan kotor yang sempat dibuat berantakan oleh Ratri. Kemudian, Zuri berdiri menghadap *working table* setelah mengelap ceceran lumeran gula lengket dengan lap setengah basah.

Ratri mengerjap. "Aku enggak bisa masak."

"Oh, baiklah. Ini *anniversary* pernikahanku atau pernikahanmu?"

Ratri menghela napas berat dan mengaku kalah. Dia menuruti perintah Zuri tanpa mendebat. Ratri bergeser ke samping Zuri sambil mengamatinya menuang adonan dengan cekatan.

"Karamelnya dulu yang dimasak, baru puding. Kamu yang praktik memasak, nanti aku tuntun."

"Tadi niatku juga begitu," potong Ratri serius, "tapi gagal."

Kebiasaan, batin Zuri.

Sahabatnya satu itu memang memiliki sifat yang bertolak belakang dengannya. Ratri cerewet, sering mendebat sesuatu, bahkan dia tidak peduli apakah dirinya salah atau benar. Kadang Zuri sendiri sering heran, bagaimana bisa dirinya yang kalem dan jarang bicara itu bisa sangat cocok dengan Ratri. Mereka bersahabat cukup lama, bahkan bisa saling mengerti perasaan satu sama lain tanpa perlu mengucapkan banyak kata. Namun, di balik kecerewetan Ratri, gadis itu kadang bisa bersikap dewasa, bahkan lebih dewasa daripada dirinya yang sering susah mengungkapkan sesuatu karena sikap pendiamnya itu.

"Apinya jangan terlalu besar," kata Zuri memberi tahu.

Ratri siap menyela, tetapi mata tajam Zuri yang memelototi dirinya membuat Ratri tutup mulut. Dengan patuh, gadis berambut sebahu itu memasukkan bahan-bahan ke panci dengan sesuai takaran yang disarankan Zuri.

"Gulanya jangan diaduk, biarkan larut sendiri. Pancinya agak digoyang-goyangkan biar gulanya lumer merata."

Ratri terpaksa mengangguk patuh.

Selama beberapa menit, mereka berdua berkutat dengan gula pasir yang meleleh dan nyaris menjadi karamel. Mereka menunggu gula mencair, sampai akhirnya berubah warna menjadi kuning kecokelatan.

"Sudah bisa ditambahkan air panas. Jangan langsung dituang banyak airnya, sedikit demi sedikit saja," kata Zuri saat gula mulai berubah warna. "Itu warna yang pas untuk menghasilkan karamel yang enak. Jangan ditunggu sampai berwarna cokelat gelap," tandas Zuri sambil melirik panci gosong lengket di *dishwasher*. "Yang kayak gitu rasanya pahit."

Ratri lagi-lagi mengangguk patuh. Sahabat Zuri itu mulai bisa menahan mulutnya untuk tidak mendebat saran-saran Zuri. Dia mulai percaya diri bisa menyelesaikan karamel itu dengan baik.

Suhu gula mulai bertambah. Larutan di dalam panci panas mulai pekat. Beberapa menit setelahnya, larutan bahan mulai menimbulkan letupan-letupan kecil.

"Whoa!" Ratri sedikit menghindar.

"Biasa itu. Sebentar lagi juga matang," ucap Zuri tenang. "Kalau sudah larut dengan rata, matikan kompor dan campur air dingin sedikit demi sedikit. Lalu, aduk terus biar rata."

Aroma manis lezat menyeruak di seantero dapur, bersamaan dengan uap panas yang mengepul dari dalam panci. Ratri memandangi cairan pekat cokelat bersih yang ada di

dalam panci. Sepasang mata gelapnya melebar puas. Dia memandangi Zuri dan karamel cantik itu secara bergantian.

"Aku berhasil memasaknya," pekik Ratri antusias. Matanya berbinar tidak percaya, seolah karamel cantik itu adalah hal mustahil yang bisa dibuatnya.

Zuri memainkan sepasang matanya sambil tersenyum. Hal paling menyenangkan yang bisa dinikmatinya sampai sejauh ini adalah melihat orang lain bahagia saat melihat masakan.

"Tinggal membuat pudingnya," kata Ratri antusias.

Tanpa menunggu perintah Zuri, perempuan itu mulai menyiapkan bahan-bahan dan peralatan yang dibutuhkan untuk membuat puding. Mulai dari susu, gula pasir, telur, hingga *vanilla essence*.

"Sebenarnya, kunci utama membuat puding terletak pada komposisi bahannya," Zuri memberi tahu. "Kalau kebanyakan gula, pudingnya enggak bisa mengeras, tapi terlalu banyak telur, bisa terlalu keras. Sifat susu dalam adonan bisa melembutkan pudingnya."

Ratri manggut-manggut frustrasi. Dijelaskan segamblang apa pun, kadang perkataan Zuri tentang masak-memasak terlampau tinggi untuk dipahaminya.

"Terus, berapa takarannya biar pas?"

"Komposisi untuk susu 65%, untuk telur 20%, dan gula kurang lebih 15%. Jangan lupa menyaring bahan dengan saringan yang lembut." Zuri mengambil saringan dari rak penyimpanan alat. "Dengan begini tekstur pudingnya akan

jauh lebih *soft*. Kalau dimakan dengan karamel bisa sedikit *melt*."

Ratri melongo.

"Kalau enggak dipraktikkan, mana bisa tahu. Cepat sedikit, dong, memasaknya. Joseph keburu bangun, tuh?" kilah Zuri cepat.

Ratri dan Joseph sudah tiga hari berada di *resort* papa Zuri. Mungkin selama beberapa hari, bahkan beberapa minggu ke depan, Ratri dan Joseph akan tetap *stay* di *resort*. Mereka akan membicarakan kerja sama antara *resort* papa Zuri di Nembrala dengan *resort* papa Joseph di Bali.

Akan tetapi, Zuri yakin, alasan Joseph menghabiskan waktu di Nembrala bukan hanya masalah kerja sama, melainkan juga karena Ratri. Joseph ingin mengajak istrinya itu berlibur sekaligus merayakan dua tahun *anniversary* pernikahan mereka. Juga merayakan kehamilan pertama Ratri.

"Kamu enggak jadi mandi?" tanya Ratri ragu.

Zuri tersenyum mengejek. "Ada jaminan kamu enggak meledakkan dapur kalau kutinggal?"

"Oh, baiklah. Aku sepertinya memang membutuhkan bantuanmu."

"Bukan 'sepertinya'," potong Zuri cepat, " ... kamu *memang membutuhkan* bantuanku."

Zuri bisa membaca itu, binar-binar bahagia di mata gelap Ratri tiap kali merencanakan sebuah kejutan kecil untuk suaminya.

Apakah Yogi pernah memendam perasaan seperti itu juga—seperti perasaan bahagia Ratri hanya dengan memikirkan Joseph?

"Kamu," Ratri tampak berpikir keras. Ratri tidak ingin mengusik Zuri. Namun, sepertinya pikiran sahabatnya itu sering kosong akhir-akhir ini. Zuri jadi sering melamun. "Kamu dan Yogi," jeda lagi. Keraguan menggantung di langit-langit mulut Ratri, " ... baik-baik saja, kan?"

Hening.

Hanya suara desah napas ringan yang diiringi senyum getir Zuri. "Ya."

Bibir Ratri setengah terbuka, tampak sangat siap menyela, mendebat, apa pun itu untuk meminta penjelasan singkat dari Zuri. Zuri dan pacarnya terlihat *tidak* baik-baik saja. Namun, sepertinya Zuri tidak berniat untuk menceritakan masalah pribadinya kepada sahabatnya itu.

"Hanya saja, aku merasa ada jarak di antara kalian," ungkap Ratri dengan hati-hati.

Senyum pahit terulas lagi di bibir tipis Zuri. Hubungannya dengan Yogi mau dikatakan baik-baik saja, sepertinya tidak seperti itu. Komunikasi dengan laki-laki itu *sepertinya* semakin renggang. Ada jarak di antara mereka.

Akan tetapi, mau dikatakan *tidak* baik-baik saja sepertinya juga bukan begitu. Yogi masih intens meneleponnya, mengiriminya SMS penuh kata sayang walaupun kalimat yang dilontarkan Yogi kepadanya terkesan dingin dan setengah-setengah.

"Kalau ada masalah, ceritakan kepadaku." Ratri menepuk punggung Zuri lembut. Saking kurusnya, tulang belikat Zuri terlihat menonjol. Tubuh gadis itu teramat ramping.

"Terima kasih." Zuri memotong tatapan Ratri dan tersenyum dengan terpaksa. "Aku baik-baik saja. Tidak ada yang perlu dicemaskan. Dan, ngomong-ngomong, pudingnya sudah matang."

Ratri tersentak. Dia tidak sadar adonan puding di dalam panci sudah mengepul, siap diangkat. Matanya terlalu fokus kepada Zuri, pada senyum palsu Zuri yang getir.

"Tunggu sampai pudingnya dingin. Lalu, kamu masukkan kulkas, ya." Zuri meregangkan tangan saat Ratri sibuk mencari cetakan di rak peralatan. "Aku mandi dulu. Sebentar lagi dapur akan dipakai para koki untuk menyiapkan sarapan."

"Siap, Bos." Ratri mengedipkan sebelah mata.

"Dan, jangan lupa …," kalimat Zuri tersekat, bersamaan dengan suara *buk* ringan yang terdengar setelahnya.

Zuri mengatupkan bibirnya dengan cepat. Seseorang menahan sikunya, memaksanya untuk menolehkan kepala. Sesosok laki-laki membuat napasnya tertahan selama beberapa detik. Sentuhan halus laki-laki itu membuatnya terpana. Mungkin ini hanya perasaan sepihak, tetapi Zuri merasakan gelenyar lembut yang hangat saat jemari laki-laki itu menahan sikunya dengan tegas.

Yogi.

Senyum tulus tersapu di wajah Zuri. Mata *prominent* gadis itu berbinar ceria tiap kali bertatapan langsung dengan Yogi. Bukan karena dia tampan—bukan karena alasan fisik. Yogi tidak tampan. Hanya sepasang mata liar yang dimilikinya, yang membuat Yogi terlihat menarik. Mata Yogi itu memberi kesan bahwa dia tipe yang susah ditaklukkan. Sifat ceria Yogi-lah yang menambah daya tariknya. Sifatnya itulah yang bisa mengimbangi sifat diam Zuri.

Yogi berdiri beberapa sentimeter dari Zuri. Rambutnya masih acak-acakan. Dia hanya mengenakan kaus putih tak berlengan dan celana pendek longgar—memang pakaian seperti ini yang dirasa nyaman untuk digunakan di Pantai Nembrala yang gerah dan panas pada bulan-bulan seperti ini.

"Aku lapar, ingin membuat ini." Yogi menunjukkan *cup* mi instan kepada Zuri. Sikap Yogi ini kentara sekali ingin menghindari tatapan Zuri yang berbinar terpana. "Ngomong-ngomong, baunya enak. Siapa yang masak?" tanya Yogi.

Zuri memiringkan kepalanya, menunjuk ke arah Ratri. Gerakan Zuri membuat perempuan berambut sebahu itu terbelalak kaget dan dengan cepat mengalihkan matanya. Ratri mengamati drama Zuri dan Yogi dengan penuh tanda tanya sejak tadi. Ratri merasa tak habis pikir, siapa yang berpura-pura dan sedang bermain peran dengan apik? Padahal, jelas terbaca di mata Yogi bahwa laki-laki itu berusaha menghindari Zuri. Terlihat jelas di mata laki-laki berambut semi-*wavy* berbelah tengah itu bahwa dia sudah tidak lagi menyimpan cintanya untuk Zuri.

"Oh, ini, kejutan kecil untuk Joseph," Ratri gelagapan. "Tapi, tadi aku memasak dibantu Zuri, kok. Enggak mungkin aku bisa masak sebagus ini sendirian."

Zuri tersenyum lesu. Dia tahu Yogi berusaha menghindarinya. Dia tahu hubungan mereka tidak akan bertahan lama. Dia hanya menunggu waktu sampai laki-laki itu memutuskannya, entah kapan. Namun, sebelum kata-kata putus itu terucap dari bibir Yogi, setidaknya Zuri ingin membuat kenangan indah bersama laki-laki itu di Pantai Nembrala ini.

"Aku mandi dulu. Sebentar lagi para tamu bangun," kata Zuri dengan wajah penuh senyum terpaksa.

Yogi mengangguk kaku. "Ngomong-ngomong, kamu seksi." Mata *close-set* laki-laki itu melirik ke arah Zuri sekilas.

"*Thanks*," sahut Zuri.

Thanks. Bukan itu yang ingin diucapkan Zuri untuk Yogi. Zuri tahu itu hanya basa-basi Yogi untuk meminta maaf karena telah mengacuhkannya. Siapa pun memang sering terpana melihat seorang gadis hanya memakai *tank top* dan celana pendek setelah bangun tidur sambil menenteng handuk di leher dan peralatan mandi.

Akan tetapi, pilihan kata *seksi*? Itu tidak cocok untuk dirinya yang kurus dan ceking. Saking kurusnya, bahkan tulang belikatnya terlalu menonjol, begitu pula tulang di pergelangan tangannya. Kata *seksi* memang terkadang bisa menjadi hiburan yang baik, tetapi sangat menyakitkan jika diucapkan pada saat yang tidak tepat, terlebih dengan nada suara yang basa-basi seperti itu.

Sebenarnya, Zuri paling tidak suka berada dalam kondisi seperti ini. Dia merasa canggung dengan pacar sendiri, dan hal itu merupakan perasaan paling konyol yang pernah dia rasakan.

Man seeks to change the foods available in nature
to suit his tastes, thereby putting an end
to the very essence of life contained in them.

—Sai Baba

Pantai Nembrala selalu ramai menjelang September. Hiruk pikuk menjelang ISC—*International Surfing Competition*—sebagai *Rote Open* mulai terasa. Dengan adanya ISC, bulan-bulan seperti ini penginapan di Nembrala mulai penuh. *High season* adalah waktu terbaik untuk menikmati ombak, sekaligus memancing di laut lepas karena arah angin datang dari arah barat laut ke utara.

Penginapan bernuansa natural itu mulai dipenuhi percakapan dalam bahasa asing. Para penyewa kamar mulai terjaga. Mereka berniat untuk memulai aktivitas mereka di Nembrala. Beberapa terlihat menderapkan langkahnya ke kamar mandi sambil menenteng handuk kecil.

Zuri mematut diri di depan cermin raksasa yang ada di kamarnya. Kedua tangannya sibuk mengikat rambut sepunggungnya yang bergelombang, kemudian rambutnya ditata serapi mungkin dengan menyisakan poni menyamping ke kanan. Zuri memastikan pakaiannya sudah rapi dengan atasan putih beraksen *ruffle*, celana hitam dari kain dril, serta *stiletto* hitam. Rapi, elegan, dan tidak norak. Cara berpakaiannya itu sangat cocok dengan *make-up* berwarna dasar tanah yang membuat kulit cokelatnya terlihat *fresh*. Zuri mengawali hari barunya yang cerah sebagai resepsionis di *resort* papanya dengan berpenampilan rapi dan menarik.

Hampir enam bulan lamanya Zuri bekerja di *resort* berstandar internasional yang didirikan oleh papanya. Sebuah *resort* yang baru berusia tiga tahun lebih sedikit itu yang mengantarkan kepindahannya bersama Sang Papa dari Jawa untuk menetap di Nembrala, tepatnya di sebuah rumah berarsitektur natural yang didirikan bersebelahan dengan *resort*. Setahun sebelumnya, Zuri bekerja berpindah-pindah selepas menamatkan pendidikan D-3 Pariwisata-nya di Surabaya.

Resort di samping rumah natural itu terdiri atas beberapa bagian bangunan, yaitu empat bungalo untuk penginapan, satu bungalo untuk *games*, satu bungalo untuk bar, dan tempat makan yang dilengkapi dapur mungil, serta halaman luas yang menyajikan kolam renang berdinding batu-batu alam.

Resort tidak kalah artistik dibanding bangunan utama yang menjadi rumah Zuri dan papanya. Atap *resort* berlapis alang-alang khas Rote. Beberapa tiang dan fondasi sengaja di-

bangun dari kayu keras yang hanya terdapat di NTT. Dinding terbuat dari bebatuan lokal yang disusun rapi. *Resort* dilengkapi dengan fasilitas pendukung, seperti tempat *massage*, tempat penyewaan papan *surfing, lounge*, area santai, serta sepeda dan *boat* yang bisa disewa untuk menjelajahi Nembrala. Masing-masing fasilitas *resort* tersebut terdiri atas bangunan terpisah yang membentuk *cluster* rapi. Penataan seperti itu memberi *space* luas di wilayah *resort* yang berpasir putih halus untuk tempat bersantai—berlatar laut biru yang menghamparkan gulungan ombak eksotis bertumpuk-tumpuk, berhadapan langsung dengan kolam renang dan *lounge games* bagian dari *resort*.

Resort ini memang belum sepenuhnya nyaman. Listrik hanya menyala pada malam hari karena harus menyesuaikan dengan jumlah pasokan listrik yang sangat terbatas di daerah itu. Tanpa *Wi-Fi*, dan kebutuhan akan akses internet hanya mengandalkan internet seadanya yang hanya tersambung melalui komputer. *Signal* telekomunikasi hanya bisa dijangkau *provider* tertentu. Namun, sungguh, tempat ini adalah tempat ternyaman yang pernah disinggahi Zuri. Di Nembrala, dia tidak perlu musik keras untuk mengantarkannya tidur karena di tempat ini alam seolah berkonspirasi untuk menyanyi memperdengarkan suaranya yang merdu. Kenyamanan itu semakin lengkap dengan segarnya aroma laut, keelokan senja di pantai, merdunya desau angin yang menggoyangkan nyiur-nyiur di sekitar *resort*, serta hangatnya hiruk pikuk para tamu yang kebanyakan orang asing. Suasana seperti itulah yang tidak bisa

didapatkan Zuri di kota megapolis seperti Jakarta maupun Surabaya.

"Zuri," suara canggung menyapa gadis itu.

Perhatian Zuri teralih dari cermin dan menoleh kepada pemilik suara yang sudah hafal di luar kepalanya. Yogi berdiri di depan pintu kamarnya. Rambut hitamnya menjuntai lemas, menyentuh tulang leher dan sebagian bahu laki-laki itu. Rambut itu tampak mengilat tertimpa cahaya matahari yang menyorot langsung ke kamar Zuri.

"Kuketuk beberapa kali, tapi enggak ada tanggapan," terang Yogi setengah ragu.

Zuri mengangguk mengerti. Beberapa waktu lalu, dia memang sibuk berkutat dengan cermin. Walaupun ini *resort* milik papanya sendiri, dia tidak boleh bersantai-santai. Dia bekerja normal, layaknya para pekerja lain. Dan, papanya membayarnya secara profesional untuk bekerja di *resort*, bukan untuk bersantai-santai dan bermanja-manja sebagai anak pemilik *resort*.

"Ada yang bisa kubantu?" Zuri mencoba tersenyum. Zuri merasa aneh dengan dirinya. Baru kali ini dia berbicara dengan nada seformal itu kepada pacarnya sendiri.

Sebelumnya ....

Kalau saja keanehan itu tidak ada ....

"Aku di sini saja, ya?" Yogi meminta persetujuan. Tangannya sedikit melebarkan daun pintu.

Tidak ada yang buruk dari diri Zuri. Gadis kurus itu tampak eksotis dengan rambut panjang yang bergelombang,

berkulit kecokelatan—tidak putih dan tidak hitam, tepat pada takaran. Mata *prominent*-nya yang gelap memiliki titik yang terlihat bersinar saat tertimpa matahari. Sayu, tetapi terlihat berkelip hidup seperti bintang. Kedua matanya itu sangat cocok dengan wajahnya yang kecil dan berbentuk bulat telur. Penampilan wajahnya semakin menarik dengan gabungan menawan dari rambut sepunggungnya. Baju yang dipilih sebagai *outfit* gadis itu menggambarkan pribadinya, wanita yang kalem. Lengkap dengan sifat pendiamnya—membuat dia terkesan misterius.

Penampilan Zuri selalu rapi. Hal itulah yang membuat Yogi menyukainya. Pakaiannya selalu khas dan elegan. Blus-blus cewek lucu berwarna cerah, *dress* cewek selutut, juga rok-rok manis yang membuatnya terlihat seperti putri. Saat Yogi mengatakan bahwa Zuri seksi, itu pujian jujur dari Yogi, tetapi Zuri selalu minder dengan tubuh kurusnya. Dia tidak paham kalau dia sendiri menarik. Namun, bagi Yogi, Zuri hanya menarik dari sisi fisik. Gadis itu tidak bisa membuat Yogi merasa nyaman di dekatnya.

Akhir-akhir ini, perasaan cinta Yogi kepada gadis itu mulai meluntur. Semenarik apa pun fisik seseorang untuk dijadikan pasangan, ternyata perasaan hati dan cinta memang tidak bisa dipaksakan.

"Jadi, kamu ada perlu apa?"

Yogi tersadar. Bukankah tujuannya mengunjungi kamar Zuri untuk mengajak gadis itu keluar selepas berganti sif? Dia

mengajaknya ke pantai karena ada sesuatu yang ingin dibicarakan dengan pacarnya itu.

"Setelah ganti sif, kamu bisa keluar sebentar?" tanyanya ragu. Yogi melihat perubahan di wajah Zuri. "Ke pantai."

"Tentu." Zuri tampak berpikir. Dia mencoba menutup kekecewaan yang tiba-tiba melanda hatinya. "Pukul empat?"

Yogi mengangguk serbasalah.

Beberapa menit setelahnya hanya dilalui mereka dengan saling pandang yang dilingkupi rasa canggung oleh keduanya.

Bagi gadis normal, ajakan ke pantai dari seorang pacar mungkin bisa menyenangkan hati. Namun, bagi Zuri, ini tidak bisa dikatakan ajakan kencan. Zuri tahu, setelah ini hubungannya dengan Yogi tidak akan baik-baik saja.

Zuri berjalan lesu menyusuri pasir putih Pantai Nembrala yang bertekstur lembut. Butiran pasir hangat menyusup bergantian ke sandal santainya. Blus sifon biru laut yang dipakainya bergerak searah lambaian tangannya yang tak bertenaga. Blus biru yang dipakai Zuri dikombinasikan dengan celana pantai selutut dengan warna biru bermotif bunga-bunga. Rambut panjangnya dibiarkan tergerai. Hanya disemat penjepit rambut warna merah di dekat telinga. Poninya bergerak lembut di dahinya. Secara keseluruhan, penampilan Zuri sore itu sungguh menawan.

Aktivitas para pendatang di pantai itu belum berkurang. Para *surfer* asing masih asyik menaklukkan ombak dengan

surfboard masing-masing. Beberapa wanita penduduk lokal Nembrala sibuk menenteng keranjang. Mereka mengumpulkan rumput laut yang terbawa ombak ke bibir pantai.

Apa pun yang ingin dibicarakan Yogi hari ini, Zuri tidak peduli. Dia tidak ingin menebak-nebak apa yang akan terjadi nanti. Lebih baik tidak tahu apa-apa. Terkadang, ketidaktahuan terhadap sesuatu memang bisa menyelamatkan diri dan perasaan dari rasa kecewa dan prasangka buruk.

"Yogi …," suara Zuri tertahan.

Yogi duduk beberapa meter di depannya. Laki-laki itu bernaung di bawah pohon kelapa yang melambai-lambai ringan. Dia mengenakan baju pantai putih tipis bermotif pohon kelapa serta celana pendek selutut krem. Yogi bertelanjang kaki. Sepasang mata liarnya menerawang jauh, mengamati gulungan ombak pantai biru yang menghampar di depannya. Matanya memantulkan sinar keemasan matahari sore.

"Sepertinya, aku datang terlalu cepat." Zuri mulai salah tingkah.

Yogi menggeleng, dia masih tetap membuang tatapan matanya ke arah laut yang tak berujung itu.

Keduanya terdiam lagi. Mereka terimpit suasana canggung yang menyusahkan. Zuri dan Yogi hanya bisa memperhatikan sosok nelayan yang mulai membuang sauh dan bersiap melaut. Mereka sama-sama membuang mata pada seonggok kapal kayu reyot yang berlabuh tak jauh dari tempat mereka duduk. Lalu, mengamati beberapa pemancing asing yang berhasil mendapatkan ikan *mackerel* raksasa. Semua yang dilihat

oleh kedua insan itu merupakan aktivitas tak asing yang bisa didapatkan di Nembrala saat *high season* seperti ini.

Yogi menoleh sekilas, menatap langsung sepasang mata gelap Zuri. Tatapan dari kekasihnya itu membuat Zuri salah tingkah.

"Ombak Nembrala pada bulan-bulan seperti ini bagus." Yogi menghela napas dan mencoba bercerita seceria mungkin.

"Nembrala, kan, ombak terbagus setelah Hawaii," Zuri menimpali. Dia berpura-pura bahwa semua masih baik-baik saja seperti dulu, saat Yogi masih menunjukkan rasa sayang kepadanya. "Hawaii punya sebelas kali lipatan ombak, Nembrala punya sembilan kali lipatan ombak."

Yogi tersenyum. "Sejak dulu aku ingin bisa *surfing*. Jatuhnya hanya bisa main *skateboard*—itu pun mulai jarang kulakukan sejak aku mulai bekerja."

Zuri menekuk lehernya sekejap. Gadis itu memandangi gumpalan pasir yang menyatu di bawah kakinya. Sudah lama mereka tidak mengobrol santai seperti ini dengan membicarakan pribadi masing-masing untuk saling mengenal.

"Nembrala, kan, keren." Yogi tersenyum. "Dalam keadaan normal, ombak di sini memiliki panjang antara lima puluh sampai seratus lima puluh meter. Tapi, dalam keadaan *high season* seperti ini, panjang ombaknya bisa mencapai tiga ratus sampai lima ratus meter."

"Kamu mempelajari itu?"

Yogi mengangguk. Dia memang sedikit terobsesi dengan *surfing*. Pandangannya terbuang jauh ke depan, menatap ka-

gum seorang *surfer* berambut hitam yang sedang mencoba menguasai *speed* saat menunjukkan teknik *ridding* di tengah lautan. *Wetsuit* yang dikenakan *surfer* berwajah Asia itu tampak mengilap—hasil siraman air laut yang disinari cahaya matahari sore.

"Sampai kapan, ya, dia akan menaklukkan ombak? Sebentar lagi matahari tenggelam," Yogi bergumam.

"Kalau sudah suka, bukankah selama apa pun tetap tidak akan bosan ...."

"Suka, ya?" potong Yogi. Laki-laki itu menekuk lututnya. Kedua tangannya bertumpu di sana. Dadanya naik turun teratur, menunjukkan napas intensnya yang berirama. "Bicara tentang suka, ternyata di kehidupan nyata banyak juga, ya, yang pacaran bukan karena rasa suka."

Zuri menoleh sebentar ke arah Yogi, lalu kembali mengamati gumpalan pasir. Ini pembicaraan tentang mereka. Mereka membicarakan hubungan yang sudah lama mereka jalin hingga saat ini.

Ini pasti menyedihkan, mengingat bahwa sejak Zuri mengungkapkan perasaannya kepada Yogi, perlahan Zuri mulai menyukai laki-laki ekspresif itu. Namun, sepertinya Yogi tidak menganggapnya seperti itu.

Yogi....

"Sepertinya, memang banyak sekali orang yang pacaran karena terburu-buru."

"Maksudnya?" Zuri memberanikan diri. Kalimat yang meluncur beruntun dari bibir Yogi mulai mengusiknya.

"Misalnya, eh, ingin mencoba pacaran karena tidak mau kalah dengan sahabat yang sudah mendahului. Atau, berpikiran 'enggak ada salahnya aku mencoba pacaran dengan orang ini, barangkali nanti suka'. Intinya, sih, 'bukan karena ketetapan hati'."

Zuri membalas tatapan kosong Yogi dengan pandangan nanar. Gadis itu merasa tak habis pikir, laki-laki itu membicarakan masalah mereka dengan ekspresi seringan itu.

"Cinta memang sesuatu yang enggak bisa dipaksakan, ya," suara Yogi mendingin.

Yogi memang tipe laki-laki fleksibel. Namun, pada saat tertentu dia bisa menjadi sangat menjengkelkan. Dia bukanlah tipe laki-laki yang bisa menahan diri untuk bermanis-manis saat mengucapkan apa yang tidak disukainya kepada orang lain. Bahkan, dia tipe laki-laki yang terlampau jujur. Dan, karena kejujurannya itu, mulutnya terkadang terdengar pedas, tanpa memedulikan apakah kata-kata yang diucapkannya akan melukai lawan bicaranya atau tidak.

"Kita, aku dan kamu, sudah berhubungan selama beberapa bulan. Aku sudah mencoba untuk bisa menyukaimu. Awalnya aku memang tertarik, bahkan sangat tertarik kepadamu. Tapi, ternyata tertarik saja tidak cukup untuk bisa melukiskan cinta." Terdengar helaan napas singkat dari Yogi.

Mendengar kalimat yang diungkapkan Yogi, Zuri tetap tertunduk dalam kebisuan. Kadang, dia benci dengan sifat pendiamnya. Dia merasa sangat susah mengungkapkan perasaan pada saat yang dibutuhkan. Kelemahannya itu mem-

buatnya terpojok. Walaupun dia tidak ingin mengakhiri hubungannya dengan Yogi, faktanya tidak ada sepatah kata pun yang bisa dikeluarkan dari bibir mungilnya.

"Aku sudah berusaha menyukaimu sewajar mungkin. Aku mencoba sebisa mungkin agar kita bisa benar-benar menjadi sepasang kekasih. Tapi …, semakin aku mencoba, aku merasa munafik dan tersiksa."

Faktanya aku tidak bisa benar-benar mencintaimu, Zuri. Kalimat itu terdengar seperti tamparan. Di antara kalimat-kalimat lain yang diucapkan Yogi sore itu, kalimat itulah yang terasa paling tajam.

Zuri memberanikan diri menoleh ke arah laki-laki yang sudah beberapa bulan menjadi kekasihnya itu. Ini detik pertama dia berani menatap wajah Yogi secara langsung. Gadis itu membenturkan sepasang matanya pada tatapan Yogi yang menyakitkan. Dia bisa melihat pantulan wajah tirusnya di pupil mata laki-laki itu.

"Aku tahu. Sesuatu yang enggak disuka memang tidak bisa dipaksakan, dan suatu saat memang harus direlakan untuk pergi," suara Yogi terdengar diplomatis. "Entah sejak kapan aku mulai menyukai Ratri. Aku sendiri bingung dengan perasaanku. Tapi, dia, kan, istri sahabatku sendiri. Aku tidak bisa meneruskan perasaanku."

Zuri terdiam. Dia merasa terpukul mendengar pengakuan Yogi. Dia sudah tahu itu—fakta bahwa Yogi mulai menyukai Ratri. Namun, dia tidak mau memusingkan masalah

itu. Ratri sahabatnya sendiri dan Yogi kekasihnya. Zuri tidak ingin hubungan mereka yang dekat menjadi rusak.

"Aku mengerti," suara Zuri lesu. Tenaganya tiba-tiba lenyap.

"Kamu pasti nanti bertemu dengan seseorang yang lebih baik daripada aku."

Yogi melangkah pergi. Laki-laki itu meninggalkan Zuri yang masih terdiam di bawah pohon kelapa seorang diri.

Keheningan merebak di sekitar Zuri. Hanya terdengar suara langkah kaki ringan Yogi yang terseret menjauh dari tempatnya termenung.

My weaknesses have always been food and men—in that order.

—Dolly Parton

Kini, hanya tersisa siluet buram sosok Yogi di mata Zuri. Punggung tegap laki-laki itu bergerak menjauh, meninggalkan pedih dan sisa kenangan di hati Zuri. Beberapa minggu yang lalu, punggung itu memang punggung ternyaman untuk bertumpu saat dia penat. Namun, sekarang semuanya sudah berbeda. Punggung itu menjadi tempat yang harus segera dia lupakan.

Gadis itu menyadari bahwa kristal bening sudah menggenang di kedua pelupuk matanya dan mulai mengaburkan pandangannya. Kepedihan hati gadis itu menutupi akal sehatnya untuk tidak menoleh kepada Yogi lagi.

Cinta memang bukan hal yang bisa ditebak kepada siapa akan terpaut selamanya. Cinta memang tidak bisa digantikan,

tetapi cinta bisa berpindah ke lain hati. Yogi memang sudah tidak mencintainya lagi, tetapi gadis itu mencintai laki-laki itu sepenuh hati hanya gara-gara *charlotte pudding* yang diberikan laki-laki itu kepadanya. Makanan itu menempati ruang tersendiri di hatinya, di ingatannya, di kenangannya. Makanan itu membuat Zuri sangat mencintai Yogi ....

"Kamu terharu melihat senja?" Seseorang menyapa Zuri—mencoba memasuki dunianya. Suara itu terdengar kagok saat mengucapkan bahasa Indonesia, terlebih saat mengucapkan huruf "l".

Gadis itu mencoba menoleh, tetapi bahunya tertahan sesuatu yang menghalanginya dari belakang. Hangat, tetapi terasa hidup dan menenangkan.

Sesaat kemudian, Zuri merasakan pandangannya gelap. Air laut membiru yang hampir tersiram senja tiba-tiba saja terlihat gelap, menghilang dari jarak pandangnya. Tidak ada yang bisa dilihat Zuri saat itu. Di pelupuk matanya hanya tampak kegelapan pekat. Kegelapan itu mengakhiri pemandangan kabur akibat air mata beningnya yang menggenang.

"Menangis lebih lega saat tidak ada yang melihat, kan?" suara itu menggema lagi—suara seorang laki-laki. Sumber suara itu terdengar begitu dekat dengan telinga kanan Zuri yang tertutup rambut.

Dia—laki-laki yang tidak dikenal itu—sengaja menutupkan telapak tangannya di mata Zuri dan menghalangi pandangan Zuri. Dia membiarkan gadis itu sesenggukan di bawah telapak tangannya yang lebar. Sikap laki-laki itu se-

perti sengaja menjaga Zuri yang menangis seorang diri di tepi pantai.

Aroma asin laut tercium samar dari tubuh laki-laki itu. Badannya hangat, seolah habis menyerap sinar matahari selama seharian penuh. Laki-laki itu bergerak pelan, beringsut ke sisi kanan Zuri. Walaupun Zuri tidak bisa melihatnya, bahu dan punggung ringkihnya bisa merasakannya. Lengan kokoh itu bergeser pelan di bahu Zuri, dengan jemari yang tetap menutup pandangannya.

Laki-laki beraroma laut itu berbicara dengan bahasa Indonesia yang kagok. Dan, sepertinya dia kesusahan mengucapkan huruf "l" dan menggantinya dengan huruf "r". Napas laki-laki itu terdengar teratur, pelan, dan tenang. Dia rela menunggui Zuri sampai gadis itu selesai menangis. Dia menanti dengan sabar sambil duduk tenang di samping Zuri tanpa banyak berkomentar.

"Kamu pernah merasa kecewa?" Zuri bersuara di tengah isakan tipisnya. "Mencintai seseorang yang pada akhirnya menyukai sahabatmu sendiri."

Bibir Zuri terus berceloteh. Dia merasa aneh karena bisa senyaman itu menceritakan masalahnya kepada orang yang bahkan belum dia tahu wajahnya. Laki-laki berlogat aneh itu membuatnya leluasa mengeluarkan gumpalan masalah yang ada di dalam kepalanya. Zuri merasa bahwa keberadaan laki-laki itu memang untuknya, untuk mendengarkan keluh kesahnya. Laki-laki itu datang pada waktu yang tepat, khu-

sus untuk Zuri, demi mencairkan kebekuan perasaannya yang sempat meringsek ke dalam hatinya karena Yogi.

"Aku baru menyadari bahwa dia menyukai sahabatku." Zuri menghela napas panjang. "Sahabatku itu istri sahabatnya sendiri."

Zuri merasakan sekapan dua tangan laki-laki asing itu di matanya bergeser pelan. Hal itu menandakan bahwa si pemilik jari sedang mengangguk menyimak.

"Tapi, bodohnya aku .... Aku sudah tahu hal itu, tapi aku tetap meneruskan hubungan itu. Garing. *Flat.* Seolah hanya aku yang memaksakan cinta."

"Laki-laki berbaju pantai yang tadi bersamamu?" sahutan pertama laki-laki itu.

Zuri mengangguk. Gadis itu merasa aneh. Benak Zuri dipenuhi tanda tanya, apakah laki-laki asing itu tahu Yogi ataukah hanya kebetulan mengamati percakapan seriusnya dengan Yogi beberapa menit lalu.

"Aku bingung. Aku tidak bisa membencinya. Aku tidak bisa membenci sahabatku itu. Aku sayang mereka walaupun posisiku menyedihkan. Sangat menyedihkan."

"Jangan pernah menyalahkan diri sendiri atas kegagalan yang menimpamu," sahut laki-laki itu pelan.

Zuri sedikit terhibur mendengar perkataan laki-laki itu. Merasa gila—bisa-bisanya membicarakan masalah pribadi dengan laki-laki yang bahkan belum diketahui sosoknya, belum dikenalnya, dan dia berbicara dalam logat aneh. Namun,

itu normal. Seorang wanita tidak pernah bisa berpikir jernih saat menghadapi masalah serius. Saat ada yang menawarkan kenyamanan, di situlah mereka akan menumpahkan perasaan yang mengganjal pikiran mereka.

"Dia bisa berada di sini juga karena Ratri." Zuri membuang napas. "Aku sudah tahu hal ini akan terjadi, tapi menerima kenyataan yang tidak ingin dihadapi tetap saja menyakitkan."

Terdengar helaan napas panjang dalam waktu nyaris bersamaan. Hal itu membuat Zuri tertegun. Dia tidak yakin helaan napas siapa yang baru saja terdengar paling keras tadi. Entah dirinya, entah laki-laki itu.

"Sepertinya, memang mustahil jika bisa bahagia tanpa melukai hati siapa pun karena suatu saat pasti ada yang harus dikorbankan dan menyebabkan luka," laki-laki itu mendesah pelan. "Pada dasarnya, cinta memang egois. Tapi, walaupun egois, cinta bukannya enggak bisa ditaklukkan. Hanya butuh sedikit …," terdengar suara tawa kecil, " … taktik," lanjutnya.

"Aku tahu, sepertinya aku harus mulai berusaha untuk merelakan Yogi. Toh, besok Yogi akan tolak dari Nembrala …."

"Namanya Yogi?"

Zuri mengangguk saat laki-laki itu tiba-tiba menyelanya.

"Dengan begitu, dia juga akan berusaha untuk merelakan keberadaan Ratri di sisi Joseph, suaminya. Dan, aku akan merelakan kepergiannya," Zuri mendengus ringan. Dia tidak terlalu peduli, apakah laki-laki itu mengerti nama-nama yang baru saja disebutkannya. Dia hanya ingin bercerita, itu saja.

Tentu tidak mungkin menceritakan masalah ini kepada sahabatnya, Ratri.

"Pamanku pernah mengatakan sesuatu yang penting," imbuh laki-laki itu. "Kalau mencintai orang yang hanya bisa membuatmu sakit hati, bukankah berarti kamu mencintai orang yang salah?"

Seiring dengan berakhirnya kalimat dari bibir laki-laki itu, seberkas cahaya menyelinap masuk ke pupil Zuri. Jemari panjang yang kasar itu telah terangkat dari sepasang matanya. Cahaya merah itu terproses ke otak, membuat Zuri bisa melihat lagi dengan normal. Dia merasakan hangat mentari menjelang senja di Pantai Nembrala.

Air mata Zuri telah mengering sepenuhnya dan meninggalkan sisa dingin yang menjalar di kedua pipinya. Namun …, setidaknya perasaan gadis itu sedikit lebih ringan daripada sebelumnya.

Zuri menoleh, mencari tahu pemilik suara renyah yang berbicara dalam logat aneh itu.

"Aku merasa kamu membutuhkan seseorang untuk bercerita." Laki-laki itu tersenyum saat Zuri menoleh kepadanya.

Zuri merasa gelagapan. Sepasang matanya bertemu pandang dengan mata cokelat gelap berbentuk *almond* milik laki-laki tersebut. Mata itu berwarna gelap sewarna kopi, sipit dengan lipatan kelopak tipis. Dia bukan orang Indonesia. Rambutnya yang hitam terjatuh lembut, membentuk potongan acak *Asian style* yang memiliki *layer* tajam bertumpuk. Lengkap dengan poni tidak rata yang menutup dahi lebarnya.

Laki-laki itu memiliki mata teduh, tetapi terlihat penuh semangat.

"Kamu sudah menjalankan peranmu dengan baik." Zuri nyengir canggung. "Terima kasih."

Laki-laki itu menepi setelah beberapa menit berada di antara gulungan ombak—menantang ombak-ombak itu sambil mengendalikan *surfboard* biru tua bermotif ombak kesayangannya.

Sisa-sisa air laut menetes melalui *wetsuit* yang dipakainya. Rambut legamnya basah dan terlihat lepek. Wajahnya pekat oleh air laut yang mengandung garam. Kakinya yang tak beralas menapak pelan menuju daratan, melewati hamparan pasir putih Pantai Nembrala yang masih hangat.

Sejenak, mata sipitnya yang tajam tertegun kepada gadis eksotis berambut panjang yang duduk di bawah pohon kelapa. Gadis itu termangu sambil menatap lutut. Bahu ringkihnya naik turun. Hal itu cukup jelas menunjukkan bahwa dia sedang menangis.

Laki-laki itu masih ingat, beberapa menit yang lalu gadis itu tidak sendirian. Ada seseorang di sana, laki-laki dengan rambut berbelah tengah. Namun, sekarang gadis itu sendirian. Matanya kosong, menggambarkan luka hatinya.

Sesuatu di dalam diri laki-laki itu terusik. Ada perasaan yang mendorongnya untuk mendekati gadis itu. Dia menepi tanpa pikir panjang dengan tangan kanan menenteng *surf-*

board berat itu. Bahkan, dia tidak terpikir untuk mengganti *wetsuit* dengan pakaian santai. Dorongan nalurinya untuk segera mendekati gadis itu mengusik akal sehatnya.

Sepertinya, gadis itu memang sedang merasakan kalut yang luar biasa. Kedatangannya tidak disadari oleh gadis itu. Bahkan, saat jemarinya refleks menutupi sepasang mata basah gadis itu, gadis itu tetap bergeming di tempat. Dia masih sesenggukan dalam diam.

Terkadang, laki-laki itu gemas sendiri dengan sifatnya yang mudah jatuh iba kepada orang lain. Melihat seseorang sedih saja jiwanya langsung terusik ingin segera menolong. Terlebih jika orang yang sedang sedih itu adalah seorang gadis.

Bibir laki-laki itu terbuka begitu saja mengeluarkan seuntai kalimat untuk menenangkan hati si gadis. Sikap spontan itu merupakan refleks yang tidak pernah dia pikirkan sebelumnya. Dia sangat ingin menghibur gadis itu. Mereka berdua terlibat pembicaraan serius. Janggal—baru beberapa menit bertemu, tapi gadis itu seolah menaruh percaya kepadanya.

Sekali lagi, sosok gadis bertubuh kurus dengan tulang belikat menonjol itu membuat sesuatu di dalam hatinya terusik hebat. Mata *prominent*-nya, wajahnya yang kecil dan berbentuk bulat telur, pandangan mata beningnya yang sayu. Semua yang ada dalam diri gadis itu membangkitkan sesuatu di dalam diri laki-laki tersebut.

"Keberadaan manusia yang banyak ini ibarat keberadaan bintang di langit yang tak terhitung," kata laki-laki itu dengan suara tenang.

Rasa lega merayap dalam hati sang laki-laki saat gadis itu mulai tenang. Bulir bening di sepasang matanya mulai mengering. Gadis itu sudah bisa tersenyum walaupun hanya dengan senyum canggung yang terlihat kaku dan aneh.

"Masing-masing bintang berusaha bersinar dengan caranya sendiri, kan? Sama seperti manusia, masing-masing manusia berusaha untuk bisa tampil sehebat mungkin."

"Persaingan?" tanya gadis itu lugu.

Laki-laki itu mengiyakan. "Karena sibuk bersaing dengan orang lain, seseorang sampai tidak menyadari bahwa sebenarnya dirinya sendiri memiliki cahaya yang tidak dimiliki orang lain, memiliki kelebihan yang tidak dipunyai orang lain. Sama seperti bintang—karena banyak yang bersinar, jadi tidak ketahuan sinar bintang mana yang menyentuh Bumi lebih dulu saat itu."

"Analogi," ungkap Zuri. Ini semacam pernyataan retoris.

Laki-laki itu mengangguk. "Percaya kepadaku, jangan minder pada apa pun. Kamu punya sesuatu yang enggak dimiliki orang lain. Adakalanya kamu *perru* membanggakan dirimu sendiri."

" ... *perru?*" Kening Zuri mengerut. Laki-laki asing itu mengucapkan kata "perlu" yang terdengar seperti "perru". Mata *prominent* Zuri mengintimidasi dan membuat laki-laki itu serbasalah.

Laki-laki itu benci lidahnya yang susah mengucapkan huruf "l" dan hanya bisa menggantinya dengan huruf "r"—memang terdengar sangat aneh. Beberapa orang bahkan perlu

mencerna cukup lama untuk bisa membedakan mana "l" dan mana "r" asli yang terucap dari mulutnya.

"Maksudku *per-ru*," suara laki-laki itu masih tetap membingungkan.

Zuri mencoba melebarkan telinga dan mengamati bibir laki-laki itu. Hingga akhirnya, "Maksud kamu perlu?"

Laki-laki itu mengangguk malu sambil terkekeh garing. "Ngomong-ngomong, namaku Erroru. Kamu?"

"Ha?" Lagi-lagi gadis berkulit cokelat itu menaikkan alis karena bingung.

Dia baru saja mendengarkan nama aneh. *Error?*

"Namamu Error?"

Kepala laki-laki itu menggeleng dengan hati sedikit miris. Dengan wajah yang masih terbalut frustrasi karena lidah susah mengucapkan huruf "l", laki-laki itu menorehkan serentetan huruf ke atas pasir kering dengan jemarinya. Membentuk kata "Errol".

"Oh," tanggapan singkat. "Aku Zuri," gadis itu memperkenalkan diri.

Errol mengeja ulang nama gadis itu tanpa suara. Nama yang cukup mudah untuk diucapkan lidahnya yang kadang sulit mengeja huruf-huruf mati.

"Kalau kamu mau, kamu bisa mampir di *resort* papaku." Zuri sedikit membalikkan badan. Jari telunjuknya terarah ke sebuah *resort* mewah—beberapa meter dari tempatnya bercengkerama dengan Errol. "Sebagai ucapan terima kasihku, datanglah ke *resort* besok," tambahnya sambil mengulas

senyum lebar. Senyum tulus, berbeda dengan senyum masamnya beberapa menit lalu.

"Boleh?" Errol ragu. Namun, keraguannya lenyap saat Zuri mengangguk mantap sambil tersenyum lebar.

"Ngomong-ngomong, sepertinya kamu ... eh ...," Zuri nyengir canggung, "... kenapa dengan huruf 'l'?"

Errol tersenyum kecut. Akhirnya, pertanyaan itu lagi yang terdengar.

"Sepertinya, keturunan genetis. Orang Jepang tidak memiliki bakat untuk mengucapkan huruf 'l' semudah mengucapkan huruf 'r'."

Zuri terkekeh lepas. Dia mengetahui satu fakta baru bahwa laki-laki bermata sipit ini ternyata orang Jepang. Dia pernah mendengar dari Ratri, orang Jepang memang susah mengucapkan huruf "l" karena di rangkaian huruf Jepang saja tidak ada huruf "l". Dulu, dia tidak percaya pada cerita Ratri dan menganggap itu hanya lelucon. Namun, sekarang Zuri melihat dengan matanya sendiri bahwa benar orang Jepang ternyata susah mengucapkan huruf "l". Bahkan, dia menyebut namanya dengan Erroru, bukan Errol.

"Aku biasa *surfing* pada jam-jam seperti ini. Kalau mau, kamu bisa datang." Errol sedikit beringsut. "Aku masih lama di Nembrara. Rencananya aku akan ikut ISC."

"Wow ...," potong Zuri antusias. Mata gadis itu membulat sempurna. "Aku boleh menonton latihanmu?"

Errol mengangguk. "Tentu."

Saat ini, hati laki-laki itu sedang bergolak. Sepertinya, sesuatu pada Zuri membuat kepalanya kacau. Apakah ada magnet pada gadis itu?

If you really want to make a friend,
go to someone's house and eat with him ...
the people who give you their food give you their heart.

— César Chávez

"Zuri," Ratri menarik lengan sahabatnya. "Kamu dan Yogi, kenapa tidak cerita?"

Zuri menghentikan langkah. Dia bingung mencari alasan.

Angin dari pantai membuat udara di sekitar *resort* sedikit lebih sejuk malam itu. Cuaca sedikit bersahabat. Terdapat banyak bintang di langit yang begitu pekat. Salah satu kompas yang dijadikan petunjuk oleh para nelayan Nembrala saat melaut. Satu-satunya penerangan saat listrik mulai padam.

"Cerita tentang apa?" Zuri memutar bola matanya, menutupi kebohongan.

"Bahwa kalian putus," tambah Ratri setengah berbisik. "Sejak awal aku yakin ada apa-apa dengan kalian. Dan, ternyata benar, kan?"

Zuri menghindar dari tatapan Ratri yang menghunjam hatinya. Ratri tipe pengejar, dia tidak akan berhenti sebelum mendapatkan apa yang dia inginkan.

"Aku masih sahabatmu, Zu. Kamu bisa percaya untuk berbagi keluh kesah."

Lagi-lagi Zuri membuang muka berusaha mengalihkan pandangannya. Lalu, dia mengamati aktivitas ramai di bar *resort*. Sebuah bar terbuka yang dijadikan sebagai tempat *dinner*. *Lounge* memanjang yang berhadapan langsung dengan pantai dan bungalo-bungalo di *resort*. Bar itu dibangun tanpa dinding dengan atap berlapiskan alang-alang. Sebuah tempat nyaman yang luas untuk berkumpul para tamu. Terlebih, bar tersebut didesain alamiah. Meja memanjang dengan kaki dari batu lokal yang ditata rapi serta kursi-kursi dari kayu yang berjajar ke samping memutari meja panjang itu.

Beberapa tamu berkumpul di sekeliling meja. Orang-orang asing dari berbagai sudut dunia dan tidak saling mengenal satu sama lain, tetapi menghabiskan malam bersama dengan saling bertukar cerita. Mereka bersantai dengan ditemani menu makanan dan minuman yang disajikan *resort* untuk *dinner*.

Tepat pukul 7.00, malam semua meja selalu penuh. Dentingan alat makan dan gelas menyatu dengan angin malam dan ombak yang bergulung di Pantai Nembrala.

"Zuri," Ratri menggoyangkan lengan Zuri.

Zuri sedikit sontak. Dia nyaris lupa bahwa saat ini dia sedang diinterogasi oleh sahabatnya yang peka.

"Tidak ada yang perlu dikhawatirkan." Zuri menepiskan lengan tirusnya. "Aku dan Yogi tidak cocok satu sama lain, itu saja."

Ratri belum mengalihkan tatapan matanya dari Zuri. Dia masih meneliti dan mencoba mengorek keterangan dari gadis itu. Ratri merasa ada yang sengaja disembunyikan Zuri, entah apa itu.

"Rat, makan apa?" Zuri mencoba berkelit.

Ratri menghela napas pendek. Dia menyerah pada sikap Zuri yang dingin. "Sepertinya, *cereal* saja cukup. Aku mual. Joseph kecil menolak diajak makan."

"Kamu mau gabung makan di sini?"

Ratri menimbang ajakan Zuri, lalu menggeleng. Dia lebih memilih untuk makan malam bersama Joseph di tepi kolam.

"Ngomong-ngomong, kenal cowok itu, enggak? Aku belum pernah lihat ada tamu berwajah oriental di *resort* ini?" Ratri memicingkan mata sambil mengambil *cereal*, lalu menyongsong Joseph yang duduk di kursi kolam.

Gadis itu berdiri di bawah temaram lampu kuning *bar*. Dia sibuk mengobrol dengan seorang wanita berambut pendek yang terlihat sedang hamil muda. Pipi tirus gadis itu tersapu temaram lampu, membuat kulit eksotisnya bersinar.

Tanpa sadar Errol tersenyum.

Zuri mengenakan modifikasi *long dress* bertali spageti yang terbuat dari bahan denim. *Dress* itu sangat cocok mele-

kat di tubuhnya yang ramping. Baru dua kali bertemu gadis itu, Errol mulai bisa mengingat—Zuri menyukai pakaian-pakaian lucu yang feminin.

Malam itu Errol datang untuk memenuhi janjinya kepada Zuri. Dia memberi kejutan kedatangannya tanpa memberi tahu gadis itu terlebih dulu.

"Hai." Errol melambaikan tangan sambil tersenyum basa-basi.

Zuri semakin kikuk. Dia mempersilakan laki-laki itu untuk ikut bergabung.

"Aku tidak tahu kamu datang hari ini," protes Zuri singkat. "Tahu begitu, akan kubuatkan sesuatu."

"Masakan?"

Zuri mengangguk malu.

"Mau memasak apa?" Errol bertanya sungguh-sungguh.

Zuri tampak berpikir, lalu menggeleng. Dia belum terpikir ingin memasak apa untuk Errol.

"Apa aku boleh melihat latihanmu besok?" tanya Zuri ragu. "Akan aku buatkan sesuatu untukmu."

"Sangat boleh," tanggap Errol antusias.

"Ngomong-ngomong, kamu sudah makan malam?" Zuri melangkah mendekati meja hidangan.

Laki-laki itu menggeleng sambil mengekor di belakang Zuri.

"Ikut makan, yuk," ajak Zuri sambil mengambilkan sebuah piring nasi.

"Rame, ya." Errol menyapukan pandangannya ke seantero *lounge* natural itu.

Para tamu *resort* sedang menikmati menu malam itu. Terlihat sajian beberapa menu khas dari berbagai wilayah di Indonesia.

"Kamu sudah pernah mencoba ini?" Zuri menunjuk potongan daging berwarna cokelat. "Daging *se'i*, makanan khas Kupang."

Errol menggeleng. Dia memang beberapa kali datang ke Indonesia, tetapi belum pernah mencicipi kuliner Indonesia sekali pun.

Zuri menjelaskan tentang daging *se'i*. Makanan yang awalnya berbahan dasar babi, tetapi berhubung di Indonesia memiliki kepercayaan majemuk, akhirnya bisa dijumpai daging *se'i* yang terbuat dari daging sapi.

"Ini daging panggang. Namun, sebelum dipanggang, darah daging yang masih segar harus dikeluarkan terlebih dulu." Zuri mengambil beberapa potong daging *se'i*.

Errol terbujuk untuk mencoba masakan itu. Pamannya belum pernah menyajikan ini selama dia berada di Nembrala.

"Cara mengeluarkan darahnya seperti apa?" Mata Errol menjelajah meja makan. Menu-menu tradisional disajikan secara menarik. Menu-menu itu tampak berwarna-warni dengan berbagai bumbu—yang dia yakin belum ada di Jepang—mengingat masakan Jepang terlalu hambar untuk dinikmati jika dibanding masakan Indonesia.

"Jadi, daging yang sudah dipotong-potong seperti ini dimasukkan ke wadah seperti karung." Zuri mengingat cara pembuatan daging *se'i* yang pernah ditunjukkan koki *resort*. " ... setelah itu, digantung. Untuk menghabiskan darahnya, butuh waktu sekitar empat sampai lima jam."

"*Then?*" Errol merekam semua penjelasan Zuri dalam ingatannya. Tertarik.

"*Next step*, daging dipanggang di atas api yang terbuat dari kayu *kusumbi*, lalu ditutup dengan daun pohon *kusumbi* juga."

"Setahuku, *kusumbi* itu tumbuhan khas dari Kupang, ya? Dan, hanya ada di NTT."

Zuri mengangguk. "Daun *kusumbi* dan kayunya ini memberi rasa khas pada daging," Zuri menghidu aroma daging olahan tersebut. "Aromanya yang khas ini membuat makanan ini menjadi makanan khas juga."

"Setelah itu, daging bisa dibumbui dengan macam-macam, kan?" tebak Errol.

Rasa ingin tahu laki-laki itu pun terbit. Dia mencoba mencicipi sepotong daging kecil layaknya seorang *chef*. Errol mengunyahnya pelan sembari menunggu reaksi dari rasa secuil daging yang dimakannya. Daging *se'i* sapi yang dimakannya ditumis dengan cabai sehingga menimbulkan sensasi rasa pedas yang nikmat.

"Iya, benar. Rasanya lezat. Kering, gurih. Mungkin karena darahnya sudah enggak ada, dan campuran cabai yang dicincang membuat sensasi pedas," Errol mencecap. Dia ter-

lihat profesional seolah laki-laki itu mengerti betul tentang masakan.

Zuri semakin lama semakin terbiasa dengan bahasa Errol yang kagok tanpa huruf "l" itu. Anehnya, dia tahu saja maksud ucapan Errol.

"Kamu suka memasak? Tahu memasak?" Zuri terpana.

Errol memainkan mata sipitnya sambil berbicara tidak jelas karena mulutnya dipenuhi makanan. *"Iha ...."*

Iya.

Zuri tergelak. Sejak awal dia memang sudah tahu bahwa Errol tipe laki-laki fleksibel. Dia sangat mudah bergaul dengan siapa pun. Namun, melihat Errol memakan sesuatu sampai mulutnya penuh dan berbicara dengan susah payah merupakan pandangan tersendiri. Wajahnya lucu. Pipinya menggembung dan matanya semakin menyipit karena berusaha menelan makanan yang memenuhi langit-langit mulutnya. Rasa pedas yang disantap laki-laki itu membuat pipinya sedikit memerah.

"Funny?" Errol mendelik.

Zuri mengamatinya dengan senyum aneh yang tak terbaca. "Enggak. Pemandangan menarik. Wajahmu jadi kayak gini."

Zuri menggembungkan pipi dan berusaha menyipitkan mata bulatnya. Dia berpura-pura sesak napas sambil berkata tidak jelas. Gadis itu mencoba menirukan wajah konyol Errol sambil tertawa-tawa.

Akan tetapi, di mata Errol, ekspresi Zuri-lah yang terlihat lucu, seperti boneka Mashimaro. Zuri tampak sangat menggemaskan, konyol, dan cuek.

Laki-laki itu menelan makanannya pelan. Tangannya terjulur tanpa sadar dan mendarat ke pipi Zuri begitu saja. Pipi gadis itu memang tirus, tetapi tetap saja menggemaskan.

Saat bertemu Zuri di pantai beberapa hari lalu, dia tidak bohong tentang analogi bintang itu. Sejak kali pertama matanya tertumpu kepada gadis itu, dia merasa bahwa Zuri memang seperti bintang. Zuri seperti membawa cahaya sendiri, tetapi tidak sadar karena terlalu sibuk memikirkan hal lain.

"Kawaii."

Zuri terpaku. Sentuhan jemari kasar Errol yang hangat mengalirkan listrik dan memacu jantungnya untuk bekerja lebih cepat. Jarak keduanya terlalu dekat. Hal itu membuat Zuri menyadari satu hal tentang Errol bahwa laki-laki itu memiliki wajah *baby face* yang menyenangkan.

Zuri merasa gelagapan. Wajah tegang Zuri membuat Errol tersadar bahwa dia baru saja melakukan kesalahan kepada gadis itu.

"Errol, ayo kukenalkan dengan makanan lokal lainnya." Zuri berdeham berkali-kali. Napasnya masih tertahan. Kentara sekali dia sedang berusaha mengalihkan topik dan menghindari tatapan Errol.

"Kamu suka pedas?" Zuri menyibukkan diri menjelaskan menu makanan yang ada di meja saji.

Tatapan Zuri memotong pandangan Errol. Kali ini laki-laki itu yang gelagapan karena ditatap mendadak oleh Zuri.

"Kata Ratri, orang Jepang jarang yang suka pedas. Makanan di sini sebagian besar *spicy*." Zuri menunjuk ke arah tumpukan masakan tradisional Jawa yang dijadikan menu makan di *resort*. "Pengunjung suka masakan lokal. Yang itu masakan Jawa. Aku dan Papa berasal dari Jawa, jadi kami menyajikan masakan itu. Dan, di sisi sana ada masakan khusus dari Nusa Tenggara."

Selanjutnya, Zuri menunjukkan kerang lokal yang berasal dari Kampung Solor, yaitu kerang lezat yang berbeda dari kerang-kerang pada umumnya. Kerang lokal dari Kampung Solor memiliki kelebihan tidak terasa amis, tidak ada rasa tanah, dan rasanya lembut sekaligus segar saat dimakan. Kerang dari sana berbeda dengan kerang-kerang dari wilayah lain.

Lalu, di sisi lain ada jagung *katema*. Salah satu menu yang menjadi makanan pokok di Nusa Tenggara Timur. Makanan itu berbentuk encer seperti bubur kacang hijau dan berkuah.

"Jagung *katema* berbahan dasar kacang hijau dan kacang *nasi*[2]."

Errol tertarik untuk mengambil semangkuk. Seperti masakan sebelumnya, dia mencicipi jagung *katema* dengan wajah serius.

"Kukira rasanya manis seperti bubur kacang hijau yang kumakan di Yogya. Ternyata gurih. Lidahku tertipu."

[2] Sebutan untuk kacang *tolo* di Nusa Tenggara Timur.

Zuri tersenyum puas. Sebelum menyantap jagung *katema* untuk kali pertama, dia juga yakin bahwa makanan itu memiliki rasa manis. Ternyata, dugaannya salah. Rasa makanan itu gurih.

"Dan, cocok disajikan dengan daging rendang, ayam goreng ...."

"... lebih enak jika ditambahkan dengan daging *se'i* tadi," potong Errol mantap.

Zuri terpesona. Dia semakin yakin bahwa lidah Errol bukan lidah biasa. Laki-laki itu tahu sesuatu tentang masakan. Dia *istimewa* ....

"Oh, aku tahu itu ...," Errol menunjuk ke arah kue berwarna kecokelatan berbentuk bintang di meja lainnya. "*Boru* bugis—"

"... bolu," koreksi Zuri sambil menahan tawa. Dia punya hobi baru sekarang, merecoki kelemahan Errol yang tidak bisa mengucapkan huruf "l".

"Kamu sudah pernah makan yang itu?" Zuri menunjuk makanan mirip soto yang berkuah seperti bakso dan bertaburan seledri.

Errol menggeleng.

"Sup ubi."

"Di Jepang juga ada bubur ubi," pangkas Errol.

"Sama? Kalau yang itu terbuat dari singkong yang direbus, ada campuran daging, kacang tanah, serta mi kuning."

"Oh, ternyata beda. Bubur ubi di Jepang, ya, seperti bubur," Errol berkelakar.

Walaupun kekenyangan dengan menu yang sudah dicicipi sebelumnya, Errol tetap mengambil menu-menu unik yang direkomendasikan Zuri.

Semakin malam, bar semakin ramai. Para tamu *resort* senang menghabiskan waktu di bar selain di bungalo *game*. Di tempat sepi dan jarang televisi seperti ini kebersamaan dengan orang lain adalah cara terbaik untuk membunuh waktu.

"Aku baru sadar, ternyata tamu *resort* ini sebagian besar seorang *surfer*. Aku pernah bertemu mereka di pertandingan sebelum ini." Mata Errol tertuju kepada gerombolan laki-laki asing dari Australia di sudut *bar*. Mereka tertawa bersama sambil menyantap makan malam.

"Kamu sudah lama berkecimpung di dunia *surfer*?"

"*May be* ...," bibir Errol setengah terbuka. Beberapa saat kemudian, dia melambaikan tangan dengan ceria.

Gerombolan laki-laki dari Australia itu pun membalas melambaikan tangan kepada Errol. Mereka memanggil nama Errol dengan akrab sambil memintanya bergabung.

"Gabung, yuk." Errol menyentuhkan jarinya ke lengan Zuri. Sekali lagi karena refleks di luar pikirannya. Dia menyeret gadis itu dengan lembut ke arah teman-teman Australianya. Errol tidak tahu bahwa Zuri mati-matian menahan napasnya yang memburu.

Darah Zuri naik. Badannya hangat pada malam yang sejuk itu gara-gara Errol.

So long as you have food in your mouth, you have solved all questions for the time being.

—Franz Kafka

Zuri duduk bersandar di salah satu batang pohon kelapa. Kedua kakinya berselonjor santai sambil menunggu seseorang yang sedang menantang ombak di lautan sana. Zuri berada di tempat yang sama, tempat mereka dipertemukan dalam situasi yang tidak enak untuk dikenang—saat dia berada di titik terkacau dalam hidupnya.

Kebersamaan dengan Errol akhir-akhir ini membuat Zuri sedikit lebih relaks. Perasaannya mendadak ringan. Mereka berdua saling mengobrol, tentang *surfing*, tentang masakan—apa pun—walaupun Errol yang mendominasi bercerita, mengimbangi sifat diam Zuri.

Zuri membenahi letak topi lebar putih favoritnya. Warna yang dipilihnya hari ini memberinya kesan ceria. Atasan *bat-*

wing tipis yang dipasangkan dengan rok berbentuk kerucut lipit dari bahan sifon juga membuat penampilannya semakin cantik. Dia pasti menggunakan pakaian dengan dominasi warna putih—warna kesukaannya setiap kali *mood*-nya membaik.

Gadis itu memutuskan membuat *scone* jahe dengan isi kismis. Zuri membutuhkan waktu satu jam lebih untuk menyiapkan semuanya, termasuk menata *scone* ke dalam boks biru yang dipilihkan Ratri. Boks biru itu mengingatkan Zuri pada *surfboard* motif ombak warna biru milik Errol.

"Kamu sudah lama menunggu?" Air asin tepercik ke wajah Zuri. Kemudian, diikuti dengan suara renyah yang akhir-akhir ini keluar-masuk telinganya.

Zuri mendongak. *Surfboard* biru laut disandarkan di pohon kelapa tempatnya berteduh. Errol berdiri di hadapannya. Sosoknya terhalang sinar matahari, menyisakan siluet menyilaukan yang menghalangi terik Nembrala siang itu. Laki-laki itu mengenakan *wetsuit* hitam bercorak biru mengilat karena setengah basah.

"Itu apa? Masakanmu?" Errol berjongkok di depan Zuri. Jarak mereka hanya terpaut beberapa langkah. Mata sipitnya melirik ke arah boks makanan yang dibawa Zuri.

"Scone ...."[3]

Wajah Errol sangat semringah. Dia membayangkan kue Skotlandia tertata manis di dalam boks yang dibawa Zuri.

[3] Lebih populer di Inggris dengan nama *small British quick bread.*

"Ini satu-satunya yang terpikir di kepalaku." Zuri nyengir, khawatir Errol tidak suka *scone* atau apa.

Alasan Zuri memilih *scone*, menurutnya *scone* adalah kue netral. Rasanya tidak terlalu manis dan memiliki dominan gurih dengan rasa *butter* yang kental.

"*Scone* sebenarnya cocok untuk *afternoon tea.* Tapi, kupikir rasa kue ini netral. Jadi, kubuatkan *scone*."

Errol mengulas lagi senyum lebarnya. Sejak awal dia tahu bahwa Zuri terlalu memikirkan banyak hal, termasuk hal-hal seperti ini. Dia selalu memikirkan dengan sungguh-sungguh apakah orang lain akan senang menerima barang pemberiannya atau tidak.

"Kali lain, aku mungkin perlu membuat *scone* lagi, deh. Aku bisa membuatnya pada waktu yang tepat untuk *afternoon tea*, lengkap dengan secangkir teh dengan aroma pekat yang harum."

"Aku suka teh dengan aroma *citrus* bercampur *menthol*." Errol duduk di depan Zuri, berhadapan dengan gadis itu. Dia tidak peduli bahwa Zuri mulai rikuh lagi. Rasa canggung dan malu tergambar jelas di wajahnya. Dia berusaha menghindari tatapan Errol yang bertubi-tubi. "Aroma *citrus* dan *menthol* mengingatkanku pada kampung halaman, seperti padang rumput di Hokkaido."

Zuri mengangguk singkat. Errol berasal dari Hokkaido—sebuah daerah dingin di ujung utara Jepang yang selalu terguyur salju hingga menyebabkan bunga sakura selalu terlambat mekar di sana.

"Aku suka teh beraroma melati. Harumnya khas. Terlebih jika komposisi melati dan tehnya 50% : 50%. Racikan yang pas itu menghasilkan aroma harum yang belum pernah kudapatkan di teh sekelas *vintage darjeeling*[4] sekalipun." Mata gelap Zuri berbinar. "Tapi, teh hijau juga enak dengan diminum tawar."

"Aku juga suka itu," tambah Errol sambil membuka boks biru berisi *scone*.

Ada beberapa potong *scone* di boks biru mini itu. Makanan itu tertata manis dan beraroma wangi.

Errol mengambil sepotong *scone*, lalu mencium aromanya dengan saksama. *Scone* itu mengeluarkan wangi yang sangat disukai Errol.

"Kismis dan ...," Errol menebak. Aroma pekat yang harum itu belum pernah ditemuinya.

"Jahe," jawab Zuri semringah. "Tanaman rimpang yang hanya bisa bertahan di daerah tropis."

Errol terpesona. Mata sipitnya melebar. Dia ketagihan aroma campuran kismis dan jahe di *scone* buatan Zuri. Dia tahu jahe dari pamannya. Namun, belum pernah tahu bahwa jahe bisa dibuat campuran *scone* seperti ini.

Laki-laki itu mencoba satu gigitan kecil di kue berbentuk bulat itu. Dia menikmati perpaduan rasa yang menarik. Aro-

[4] Teh hitam yang berasal dari daerah Darjeeling (Benggala Barat, India). Teh ini pernah dinobatkan sebagai *The Champagne of Tea* karena memiliki kualitas bagus dan memiliki aroma sangat harum walaupun disajikan tanpa campuran bahan lain. Warna air seduhannya bergantung pada musim memetiknya. Musim petik teh ini terbagi menjadi tiga musim: *1st flush* (pertengahan Maret), *2nd flush* (Juni), dan *Autumnal flush* (saat musim gugur).

ma jahe yang harum sekaligus hangat—bercampur dengan manis kismis yang tidak menyengat karena dinetralkan rasa *scone* yang gurih oleh *butter*.

"Jahe punya banyak manfaat." Zuri menjelaskan bermacam-macam manfaat jahe kepada Errol. Jahe, selain mengandung *gingerol* yang bisa mencegah radang sendi, ternyata juga bisa mengontrol kadar gula dalam darah. Selain memiliki kandungan sepele seperti menghangatkan badan, ternyata jahe juga memiliki manfaat luar biasa yang bisa mencegah kanker dan juga mengurangi risiko sakit jantung.

"Karena jahe bisa meningkatkan HDL dan meningkatkan sirkulasi darah[5]."

Errol ternganga. Mulutnya masih mengunyah *scone* lezat unik yang dibuatkan Zuri.

"Nah, jahe ini jugalah salah satu alasan Indonesia diduduki negara lain beberapa ratus tahun lalu—selain karena cengkih dan pala tentunya," tambah Zuri kalem.

Zuri menceritakan bagaimana orang-orang Eropa masuk ke Indonesia pada sekitar abad ke-17, lalu tertarik dengan berbagai rempah yang ada di Indonesia. Terlebih, negara Eropa yang memiliki iklim subtropis itu membuat orang-orang di sana mengonsumsi anggur untuk menjaga suhu badan mereka. Jahe bisa melakukannya—menjaga suhu agar tetap hangat tanpa kandungan alkohol.

[5] Di dalam jahe terdapat magnesium, kromium, dan juga seng yang berfungsi untuk melancarkan aliran darah.

Errol menyimak dengan saksama. Cerita Zuri sampai pada negaranya yang ikut-ikutan "jatuh cinta" pada Bumi Pertiwi. Zuri menjelaskan bahwa walaupun penjajahan Jepang hanya tiga setengah tahun, dampaknya begitu mengerikan pada negaranya.

"Sudahlah, itu masa lalu." Zuri mengakhiri ceritanya, merasa tidak enak kepada Errol. "Beri komentar pada *scone* buatanku."

"Dalamnya lembut," Errol mencecap pelan.

"Aku mengganti tepung terigu dengan tepung beras."

"Kamu menambahkan *rose jam*?" Errol mengamati *scone* yang tersisa setengah. "Perpaduan yang tepat, aromanya tidak menyengat. Rasa yang pas—antara manis, gurih, harum *butter, and tasty inside.*"

Zuri semakin yakin bahwa Errol bukan orang biasa. Dia bisa menebak rasa makanan dengan sangat mudah dan jitu. Cukup hanya dengan merasakan sekali—mencecap, dan sedikit berpikir sambil memejamkan mata—Errol bisa menebak rasa makanan dengan cerdas.

Scone kismis itu menjadi alat komunikasi bagi Zuri dan Errol. Masing-masing bertukar cerita tentang kue khas Skotlandia tersebut. Saling bertukar cerita tentang cara-cara sepele yang tidak boleh ditinggalkan saat membuat *scone*; seperti menggunakan garpu untuk mengaduk mentega agar berpasir, sampai cara berganti spatula untuk mengaduk *buttermilk* agar bisa rata menyatu.

"Juga suhu oven!" seru Zuri dan Errol nyaris bersamaan.

Keduanya terdiam cukup lama sambil tersenyum konyol. Mereka menahan rasa malu dan tidak habis pikir, kenapa bisa memikirkan hal yang sama dan mengungkapkannya dalam bentuk kata yang sama pada waktu yang bersamaan juga.

"Antara 160 °C–200° C untuk mendapatkan *scone* yang pas," ucap Errol menyelesaikan.

Zuri mengangguk membenarkan perkataan Errol. Hal itu membuatnya semakin yakin bahwa Errol bisa memasak, ahli masak, atau sesuatu yang berhubungan dengan itu.

"Kamu suka masak?" Zuri memberanikan diri bertanya kepada Errol. Rasa penasaran itu menari-nari liar di kepalanya.

Errol tersenyum samar. Senyum getir yang terlihat muram. Selebihnya, dia hanya menggeleng lesu tanpa berniat untuk memperpanjang bahasan itu lagi. Tidak seharusnya dia mengungkit luka lama itu. Zuri berbeda dengan dia—dengan seorang wanita yang bahkan sampai sekarang tidak pernah berlalu dari hatinya.

"Aku sejak dulu penasaran, kamu tinggal di mana, sih?" Akhirnya, Zuri mengalihkan topik pembicaraan. Dia merasa bersalah saat melihat ekspresi muram di wajah Errol.

Errol beringsut berdiri di samping Zuri sambil tangannya menunjuk ke arah sebuah bangunan mewah. Bangunan itu terletak di salah satu sudut Pantai Nembrala, beberapa meter dari *resort* papa Zuri. Dan, bangunan itu berada di antara bangunan lokal yang berubah fungsi dijadikan penginapan menjelang *high season* seperti ini.

Zuri ternganga. Bangunan mewah yang terlihat kokoh itu bukan penginapan, pun bukan *resort* yang sedang dikembangkan.

"Itu vila, kan?" tanya Zuri ragu.

Errol menanggapi dengan senyum *innocent.*

"Vila seseorang yang bersuami peselancar dari Australia—setahuku." Zuri meneguk lidah waswas.

"Oh, iya, benar. Dia pamanku."

"Ha?"

"Kamu pikir, kenapa namaku Erroru? Karena aku punya darah Aussie," Errol tersenyum puas bisa membuat Zuri tercengang dengan wajah Mashimaro-nya. "Namaku diambil dari bahasa Yunani karena kakekku yang seorang arkeolog pernah menetap di sana," jelasnya ceria. "Namamu itu dari bahasa Basque, kan? Kakekku yang arkeolog itu senang sekali menunjukkan kebudayaan negara-negara lain."

Zuri terkesima. Bahkan, sampai sekarang dia tidak tahu bahwa namanya berasal dari bahasa asing. Dia hanya tahu bahwa namanya ini aneh.

"Zuri berarti 'putih'. Aku suka arti namamu," Errol menjelaskan dengan eskpresi serius. Matanya menghunjam langsung ke sepasang mata Zuri. Dia memandangnya tanpa ragu dan mengunci tatapan gadis itu hingga membuatnya gelagapan. "Tahu filosofi warna putih?" tanya Errol pelan.

Zuri menggeleng. Sejauh ini, yang diketahuinya hanya seputar "putih itu suci". Itu pun dari doktrin yang ditanam-

kan sejak SD tentang arti dwiwarna pada bendera Indonesia: merah berarti 'berani' dan putih berarti 'suci'.

"Putih menggambarkan kesempurnaan, anggun. Kebanyakan orang yang digambarkan dengan warna putih punya sifat perhatian dan menarik," Errol menjelaskan tanpa diminta. "Warna putih adalah warna yang bisa menegaskan warna lain, fleksibel."

"Aku bahkan tidak tahu-menahu tentang arti namaku," Zuri nyengir salah tingkah. "Dan, juga tentang filosofi warna putih yang sedalam itu."

Errol tertawa lepas. Wajah Mashimaro Zuri membuatnya tergelitik. "Bahkan, kamu juga tidak sadar bahwa kamu seperti warna putih? *Come on*, kamu itu menarik ...."

Lalu, segalanya mendadak hening ....

Errol sedikit beringsut dari tempat duduknya semula. Tangan kanannya terjulur ke arah rambut Zuri. Rambut panjang Zuri yang bergelombang itu menarik perhatiannya sejak tadi.

Laki-laki itu membelai rambut di sisi telinga Zuri sekilas, lalu menyelipkannya ke belakang telinga Zuri. Errol melakukannya selama beberapa detik dalam keheningan. Tindakan Errol itu memberikan gelenyar hangat di jantung Zuri.

Ada perasaan janggal yang tiba-tiba menghampiri keduanya. Perasaan nyaman, juga rasa gugup yang bercampur rasa senang. Jantung mereka berpacu cepat—berirama, seolah menjawab semua pertanyaan yang tersimpan rapat dalam hati

masing-masing. Sebenarnya, mereka berdua menyimpan ketertarikan satu sama lain, tetapi mereka terlalu canggung untuk saling menyadari.

"Aku menunggumu, jika kamu mau mengunjungi tempatku," sela Errol di antara keheningan itu. Sepasang matanya melirik kediaman pamannya.

Zuri mengangguk kaku. Gadis itu masih menahan napas yang sejak tadi menderu. Dia berharap laki-laki *baby face* itu tidak bisa membaca kejanggalan di wajahnya.

Cooking is like love.
It should be entered into with abandon or not at all.

—Harriet Van Horne

Memasuki akhir minggu pertama September, Pantai Nembrala semakin ramai. Pantai terpencil yang mayoritas hanya disinggahi oleh pengunjung asing itu mendadak ramai. Umbul-umbul yang berkaitan dengan ISC marak bertebaran di setiap sudut Nembrala. Lengkap dengan beberapa pendukung yang sudah disiapkan panitia.

ISC yang setiap tahun rutin dilaksanakan di Nembrala selalu menarik perhatian tersendiri, baik bagi para wisatawan asing maupun lokal. ISC diselenggarakan selama tiga hari berturut-turut. *Event* tahunan itu selalu diikuti *surfer-surfer* dari berbagai belahan dunia.

Errol semakin rutin berlatih. Ternyata, keberadaan Zuri di bawah pohon kelapa itu memang hal luar biasa yang bisa

membuatnya bersemangat untuk berlatih. Sayangnya, gadis itu tidak selalu berada di sana. Zuri hanya bisa menemani saat waktu latihan Errol tidak bertabrakan dengan sif kerjanya.

Dari laut yang terpaut beberapa meter dengan pasir putih itu, Errol bisa melihat Zuri memandanginya saat menaklukkan ombak. Tatapan gadis itu tampak kagum. Hal itu membuat Errol semakin bersemangat untuk menunjukkan trik-trik yang dengan susah payah dipelajari. Gadis itu selalu membawakan masakan untuknya. Menu-menu tak terduga yang selalu berganti setiap hari tidak pernah lupa disiapkan Zuri untuk Errol.

Kebersamaan Errol bersama Zuri sudah tidak dapat dihitung jari. Nembrala seperti pita kaset bagi Errol. Pantai itu merekam segala aktivitasnya bersama Zuri ke dalam sebuah memori.

Kapan kali terakhir Errol diperhatikan dengan tulus seperti itu?

Saat Hikari masih ada di sisinya. Saat dunia belum membalikkan perasaannya—yang membuatnya meredup seolah hilang pegangan. Ombak bertindak sangat adil kepadanya walaupun mungkin itu salah satu bentuk pelariannya. Ombak yang jernih itu begitu baik, mau menyelimutinya sekaligus mencengkeramnya bersama masa lalu yang tidak pernah bisa dilupakan.

"Errol?"

Laki-laki itu mengerjap sesaat. Suara serak seorang gadis dengan *tone* tinggi menyentak lamunannya.

Gadis itu berdiri beberapa langkah di belakangnya. Kulitnya cerah, putih, dan sedikit terbakar matahari pantai. Rambutnya panjang, berombak, dan gadis itu sengaja menggelung rambut panjangnya di puncak kepala. Dia mengenakan *tank top* putih ketat dan celana pantai pendek cokelat. Tangan kanannya menenteng sebilah *surfboard* bermotif pohon kelapa.

"Cassandra?" Errol menyipit dan mencoba mengingat-ingat gadis *sporty* itu.

Errol pernah bertemu gadis itu sebelumnya di pertandingan *surfing* internasional setahun lalu, yang dilaksanakan di Rio de Janeiro. Cassandra adalah seorang gadis Latin. Sekilas, perawakannya mirip Zuri—tetapi kulit gadis ini lebih cerah dan ....

Errol mendengus tanpa sadar. Paras gadis ini mirip seseorang yang pernah dilihat sekilas di *resort* papa Zuri—Ratri, sahabat kental Zuri.

Simpulan konyol bergelayut di otak Errol. Dia beranggapan bahwa Cassandra—sekilas—adalah perpaduan Ratri dan Zuri.

"Kamu sedang latihan?" tanya Cassandra semakin mendekat.

Errol mengangguk.

Gadis berhidung mancung dan bermata *emerald* itu tidak sendirian. Dia bersama seorang laki-laki berkulit sawo matang. Laki-laki itu mengekor di belakang Cassandra sejak beberapa menit lalu. Wajahnya tertutup bayangan topi *sporty* hitam yang dikenakannya, lengkap dengan *sunglasses*.

"Jadi, kamu ikut ISC juga?" tanya Errol basa-basi.

Cassandra mengangguk. "Sepertinya, lawan tahun ini tangguh-tangguh."

"Bukan tahun ini saja," sergah Errol diplomatif. "Setiap tahun lawannya sangat tangguh."

Mereka berdua saling melempar argumen tentang ISC yang digelar di Nembrala tahun ini. Mereka bercakap-cakap dalam bahasa Indonesia—Errol dengan logatnya yang kagok dan Cassandra yang sudah begitu fasih. Errol tidak mau tahu bagaimana gadis itu bisa berbicara dalam bahasa Indonesia dengan begitu fasih.

"*By the way*, perkenalkan, ini Yogi … *my new boyfi.*"

Errol mengernyitkan sebelah matanya.

Yogi. Dia pernah mendengar nama itu sebelumnya.

"Hai." Laki-laki yang diperkenalkan Cassandra itu menyodorkan tangannya.

Dari jarak yang hanya terpaut beberapa langkah tersebut, Errol bisa melihat wajah Yogi lebih jelas. Dan, dugaan Errol memang tidak salah. Dia memang tahu tentang Yogi.

Mantan Zuri.

"Yogi," sapa laki-laki itu sambil melepas kacamata. Sepasang bola mata di balik *sunglasses* itu terlihat liar. "Sepertinya, aku pernah melihatmu sebelum ini …."

"Erorru …," potong Errol cepat. Dia menyambut uluran tangan Yogi begitu saja. Dia merematnya sekilas sebelum terbit rasa kesal di hatinya.

Errol menggaruk tengkuknya dengan risi. Dia merasa keki. Ingin mendengus, tetapi rasanya tidak etis. Tiba-tiba Errol tergelitik menahan tawa. *Apa maksud Yogi dengan mencari cewek yang berperawakan Zuri dan berparas Ratri?*

Sinar redup kemerahan di *office room resort* masih menyala. Layar komputer berkedip terang. Terdengar bunyi klik tetikus berkali-kali. Zuri duduk di sana, menghadap komputer yang terkoneksi dengan jaringan internet seadanya.

Di wilayah seperti Nembrala, internet adalah barang langka yang susah didapat. Walaupun pihak *resort* merencanakan untuk mengadakan penambahan Wi-Fi, akses internet untuk saat ini hanya bisa dilakukan di *office room*. Itu pun digunakan bergantian dengan tamu *resort* yang lain.

Errol.

Zuri mengetikkan nama laki-laki Jepang itu di *search engine*. Penasaran dengan arti nama yang katanya berbahasa Yunani itu. Sederetan *result* keluar setelahnya. Errol—"pengembara".

Kata itu tiba-tiba menggantung di langit-langit mulut Zuri. Sosok Errol tiba-tiba berkelebat di kepalanya. Laki-laki itu memiliki tatapan teduh dan sikapnya 100% menyenangkan. Dia perhatian, itu salah satu poin penting yang selalu dipikirkan wanita tentang laki-laki, dan semua itu ada pada diri Errol.

Errol memang menyenangkan. Namun ..., kadang Zuri merasakan kekosongan di tatapan mata laki-laki itu. Tatapannya terlihat suram seakan menyimpan luka tiap kali menerawang lautan seorang diri.

Zuri benci hal ini—bahwa perasaannya terkadang sangat peka. Mungkin ini salah satu efek samping dari namanya yang berarti 'putih'. Bukankah putih memang memiliki kepekaan luar biasa terhadap warna lain?

Zuri menutup *tab* sebelum memutus koneksi internet. Nada dering SMS di ponselnya berbunyi setelahnya.

Sudah tidur?

SMS dari Errol.

Zuri nyaris terlonjak. Tidak pernah menyangka laki-laki *baby face* itu memiliki inisiatif untuk mengirim pesan lebih dulu. Mereka saling bertukar nomor ponsel dan ini bukan kali pertama Errol mengirim SMS kepadanya.

Belum. Ini baru mau tidur ....

Balasan singkat yang begitu pendek itu menggambarkan debaran di jantung Zuri.

Lampu *office room* padam, bersamaan dengan ponsel Zuri yang meraung-raung setelahnya—Errol langsung menelaponnya.

"Errol."

Laki-laki bermata *almond* itu menoleh. Seseorang dengan sebagian rambut telah memutih berdiri di belakangnya. Laki-laki tua berpiama hijau lumut menatapnya sendu—lebih tepat diartikan sebagai tatapan prihatin.

Entah sejak kapan Errol berdiri di depan foto perempuan berambut lurus itu. Dia menatap senyum perempuan yang ada di bingkai foto itu dengan tatapan nanar. Foto mereka berdua di salah satu padang lavendel di Hokkaido, kampung halaman mereka berdua.

"Paman Ashran, belum tidur?" Errol cepat-cepat membalikkan badan. Dia tidak mau kepergok sedang melamun menyelami pikiran kelamnya.

Laki-laki tua itu menggeleng sambil melangkahkan kaki memasuki kamar luas yang ditempati keponakannya. "Kamu masih belum bisa melepaskan Hikari?"

Errol menghela napas pelan. Mata sipitnya seolah tidak mau lepas dari potret berbingkai itu. Di potret itu Errol mengerucutkan bibir karena tidak mau dipotret. Lalu, gadis berambut lurus seleher itu memaksanya untuk melihat kamera sambil menggamit lengannya mesra. Pemandangan kontras antara kerucutan di bibir Errol melawan senyum lebar Hikari yang terlihat tulus.

"Aku hanya mengenang. Tiba-tiba teringat Hikari-chan," Errol berkelit. Padahal, jelas sekali dia selalu menatap potret itu tiap insomnia melandanya.

"Errol, manusia itu sebenarnya sederhana. Cara pikir kita bisa berubah-ubah, seiring banyaknya pengalaman yang kita cecap dan seiring umur bertambah." Paman Ashlan duduk di kursi yang menghadap meja. Dia turut memandangi potret Errol dan Hikari sambil tersenyum tipis. "Hanya kamu yang bisa menentukan masa depanmu. Kita harus percaya itu. Pada dasarnya, harapan bukan pemberian orang lain, melainkan usaha kita sendiri."

"Tapi, Paman, semua terasa berat ...."

Errol membuang matanya ke arah jendela yang masih terbuka. Laut pekat di luar sana sangat cocok menggambarkan pikirannya yang rumit. Hal itu membuatnya terperosok dalam kubangan kenangan bersama Hikari.

"Berat di awal itu biasa," Ashlan terkekeh garing. "Tidak ada perjalanan yang mulus, semua pasti ada hambatan. Dan, yakinlah, semua hambatan akan hilang dengan sendirinya. Bergantung bagaimana kamu menyikapinya."

"Paman," Errol mengembuskan napas berat. "Paman benar, aku butuh sedikit bersantai untuk menjinakkan pikiran suramku sejenak."

Laki-laki berpiama hijau itu tersenyum mengerti. "Dan, kamu perlu melangkah. Banyak hal besar yang menantimu. Salah satunya ...."

Errol memotong. "Untuk yang itu, sayangnya aku belum bisa, Paman."

Ashlan tersenyum tawar. Errol sepertinya belum bisa menaklukkan masa lalu.

"Mencoba tidak bersentuhan dengan masa laluku adalah cara untuk bisa *move on*, Paman."

Laki-laki tua itu mengangguk penuh pengertian. Jika keponakannya sudah berkata "tidak", tidak ada hal lain yang bisa meruntuhkan keputusannya, kecuali Errol sendiri yang berubah pikiran.

"Baiklah. Pintu akan selalu terbuka lebar untukmu, Errol. Paman harap kamu berubah pikiran demi mimpi yang kamu kubur bersama masa lalumu." Ashlan beringsut dari kursi kayu yang menyangga tubuhnya. Dia menepuk bahu keponakannya pelan, lalu meninggalkan Errol sendirian di kamarnya.

"Maaf, Paman, aku sudah menyusahkanmu."

Ashlan menoleh tepat di depan ambang pintu. Dia tersenyum samar. Senyum damai kebapakan yang bisa menaungi kegundahan hati keponakannya.

"Paman yakin kamu bisa. Kamu hanya perlu sedikit berdamai dengan waktu jika ingin bisa melangkah."

Hening.

Errol termangu sambil duduk termenung di tempat tidurnya yang empuk. Laki-laki itu menatap langit-langit kamarnya yang bercahaya kuning. Helaan napas berat dua kali memecah lengang di kamarnya. Kemudian, diikuti bunyi derit tempat tidur yang melepaskan berat badannya.

Laki-laki itu mendekat ke jendela dan menatap ke luar. Suasana di luar begitu pekat. Hanya terdengar desau angin yang menyatu dengan derum ombak serta pijar temaram lampu minyak yang dibawa melaut oleh nelayan.

Sudah tidur?

Tiba-tiba tebersit keinginan untuk mengirimkan sebuah teks singkat kepada Zuri. Kemungkinan dibalas hanya dua puluh persen mengingat ini sudah begitu larut—dan gadis itu harus bekerja di *resort* ayahnya besok paginya.

Belum. Ini baru mau tidur ....

Balasan dari Zuri membuatnya tersenyum. Errol menekan *speed dial* di ponselnya tanpa pikir panjang. Dia ingin mendengar suara kalem gadis itu. Dan, sejak kapan nomor ponsel gadis itu dimasukkan ke *speed dial* ponselnya?

Ini lucu ....

"Eh?"

Errol mengernyit konyol. Sambutan tidak wajar yang terdengar gugup dengan suara gagap.

"Kenapa 'eh'?" Laki-laki itu terkekeh.

Terdengar suara kasak-kusuk dari seberang telepon. Zuri terdengar sedang mengatur napasnya agar suaranya bisa terdengar sewajar mungkin.

"Kamu masih terjaga, Zu? Kenapa?"

Belum ada sahutan dari seberang. Errol bisa menebak bola mata bening Zuri sedang berputar untuk memikirkan jawaban yang tepat.

"Gantian menggunakan internet."

"Untuk?"

Hening lagi. Zuri sepertinya sedang gelagapan di sana.

"Iseng. Aku penasaran ...." Terdengar suara batuk dari seberang. Tampaknya, gadis itu terjerat ludahnya sendiri.

"Penasaran apa?" Terbayang wajah konyol Zuri di benak Errol.

"Duh, kamu enggak bisa dibohongi, ya?"

"Jadi, kamu membohongiku." Sekarang Errol sudah tidak bisa menahan tawanya lagi. Laki-laki itu terkikik geli sambil mengedarkan pandangannya ke luar jendela.

Dia suka kamar ini karena langsung menghadap ke laut serta bertetangga dengan *resort-resort* natural yang didirikan di sepanjang Pantai Nembrala.

"Oh, baiklah. Aku penasaran dengan arti namamu. Akhirnya, arti namamu itu aku cari di internet."

Jeda lagi. Errol tersekat karena menahan geli di perutnya.

Gadis itu belum tidur hanya karena penasaran dengan arti namanya. Dia rela mengantre internet dengan tamu *resort* lain hanya untuk mencari arti namanya di *search engine*?

"Epic," komentar Errol dengan tawa renyah.

Terdengar dengus ringan dari seberang. Mungkin Zuri merasa malu, canggung, sungkan—apa pun yang bisa menggambarkan semua hal tentang gadis itu malam ini.

"Arti namamu bagus. Aku suka," komentar Zuri basa-basi.

Errol mendengarkan dengan serius. Matanya masih tertambat di luar jendela yang daunnya masih terbuka. Be-

berapa meter dari vila pamannya, Zuri berdiri di salah satu ruang sambil memegang ponsel dan berbicara kepadanya. "Kita sama-sama punya arti nama yang bagus. Kamu suka arti namaku dan aku suka arti namamu," Errol menghela napas ringan. "Secara harfiah, kita sama-sama suka."

Terdengar lagi suara batuk dari seberang. Hal itu membuat Errol tersadar bahwa sepertinya dia sudah mengatakan kata-kata yang salah.

"Maksudku, kita sama-sama menyukai arti nama kita," Errol salah tingkah.

"Jadi, sekarang aku bisa tidur?" Terdengar getar aneh di suara Zuri. "Uhm, besok pagi aku kosong. Aku boleh melihatmu *surfing*?"

"Benarkah!?" Nada suara Errol naik beberapa oktaf karena antusias. "Maksudku, kamu bisa datang besok," Errol melirihkan suara. Sepertinya, imun di tubuhnya mengalami keanehan permanen gara-gara suara Zuri.

"Baiklah," Zuri menghela napas lega. *"Good night, Errol,"* lanjut gadis itu lembut. *"Uhm, see you tomorrow."*

Errol menahan senyum di dekat jendela. Suara Zuri membuatnya merasa lebih tenang. Besok Zuri akan menemaninya berlatih *surfing*. Bukankah hanya itu yang ditunggunya selama di Nembrala; menghabiskan waktu di pantai bersama Zuri?

Tangan laki-laki itu terjulur, meraih daun jendela, lalu menutupnya. Dia membanting badannya ke tempat tidur,

bersamaan dengan notifikasi surel baru yang masuk ke ponselnya:

Koishii,[6]
will going to Bali soon. Aitai[7]*~*

[6] Aku merindukanmu.
[7] Ingin bertemu.

There is no sincerer love than the love of food.

—George Bernard Shaw

Errol bangun lebih cepat pagi ini. Bukan karena jadwal latihan *surfing*, melainkan lebih karena alasan dapur yang telah menariknya untuk membuat sesuatu. Dia meregangkan otot lengan selama beberapa menit. Laki-laki itu melintasi lorong vila di ruang keluarga yang tersambung langsung dengan dapur.

Memori di otak Errol kembali berputar. Tangannya terasa kaku, begitu pula jemarinya. Dia mulai mengingat-ingat sesuatu, kapan kali terakhir berkutat dengan dapur dan aroma khas bahan-bahan yang siap untuk dimasak itu? Dia juga lupa kapan kali terakhir memiliki semangat menggebu untuk memasakkan seseorang seperti sekarang ini.

Pamannya berdiri di depan konter dapur. Laki-laki tua itu menghadap *lemon squeezer* dengan masih mengenakan piama.

"Paman, aku ingin meminjam dapur. Sebentar saja."

Ashlan mengalihkan perhatiannya dari lemon yang masih diperas. Keponakannya menyusulnya ke dapur dan meminta izin untuk menggunakan dapur. Ini kemajuan. Ashlan sendiri lupa kapan kali terakhir Errol menggunakan dapur. Padahal, kelengkapan di dapur vilanya itu disediakan khusus untuk Errol—kalau-kalau dia ingin menggunakan dapur saat menghabiskan waktu di Indonesia.

"Silakan." Ashlan tersenyum. Dia tidak bisa menyembunyikan antusiasme dari wajah tuanya. Laki-laki tua itu mengamati Errol yang sedang sibuk memilah bahan dari *ingredient rack.*

"Ternyata, memang hanya bahan dasar." Errol bingung. Dia ingin membuat sesuatu yang istimewa, tetapi bahan yang ada di rak hanya seadanya, tidak spesifik.

"Itu karena kamu sudah lama tidak ke dapur," sahut Ashlan. "Tapi, bukannya kamu selalu cerdas, Errol? Kamu selalu bisa membuat sesuatu yang luar biasa dari bahan seadanya."

Errol memutar bola matanya. Laki-laki itu tampak berpikir keras, lalu beberapa menit kemudian, dia bergumam lirih.

"Tiramisu," katanya puas kepada Ashlan.

"Untungnya masih ada *liquer* rasa kopi, keju, larutan kopi *espresso*, dan—Paman punya bolu *ladyfinger.* Kamu tidak perlu memakai roti tawar."

"Sungguh?" mata Errol membulat.

Bahan yang diperlukan untuk membuat *tiramisu* sudah lengkap. Ada telur, gula pasir, dan gula bubuk. Semua yang beraroma kopi juga siap, seperti *liquer* rasa kopi dan larutan kopi *espresso*. Selain itu, Paman Ashlan juga punya *ladyfinger*. Lengkap dengan keju dan krim kental, serta cokelat bubuk yang diperlukan untuk *topping*.

"Oke, Paman. Kuputuskan untuk membuat *tiramisu*."

Ashlan beralih dari tempatnya memeras lemon. Dia menuju lemari tempat penyimpanan makanan instan. Laki-laki tua itu memungut seplastik bolu *ladyfinger*[8], lalu menyodorkannya kepada Errol.

"Paman senang jika kamu sudah semangat lagi, Errol," ungkap laki-laki tua itu dengan jujur. "Paman tahu, kamu suka dapur dan tidak mungkin kamu meninggalkan mimpimu hanya karena terjerat masa lalu."

Setelah berkata seperti itu, Ashlan meninggalkan dapur sambil membawa segelas jus lemon yang telah dibuatnya. Dia tahu bahwa keponakannya itu membutuhkan privasi untuk mulai merajut kesenangan yang sempat dikuburnya.

Derung mikser terdengar dari dapur tak berapa lama kemudian. Errol mulai bekerja. Dia mengawali kegiatan memasaknya dengan mencampur kuning telur, gula, dan *liqueur* menjadi satu. Dia mengocoknya dengan mikser sambil membiarkan campuran adonan hingga berwarna pucat.

[8] Bolu dari Italia yang berbentuk oval dan berlapis gula pasir.

Sebelum mencampurkan adonan selanjutnya, Errol meraih ponsel yang sejak tadi digeletakkan di atas konter dapur.

Enggak usah bawa masakan.
Aku sudah makan.

Send to Zuri.

Errol ingin memberikan kejutan untuk gadis itu—*tiramisu* yang sudah dibuatnya sepagi ini.

Tangannya kembali bekerja dengan cekatan. Dia mencampur gula dan keju dengan mikser hingga lembut. Lalu, tangannya terampil mengocok krim hingga kaku dengan mikser. Dia mengaduk sisa *liqueur* dan larutan kopi dengan komposisi tepat. Semua dilakukan dengan begitu mudah—tidak ada yang terlupa walaupun dia sudah lama tidak menggunakan dapur.

Selanjutnya, Errol mengoleskan cairan kopi dan bahan-bahan lain ke bolu *ladyfinger* yang sudah diiris tipis-tipis. Dia mengoleskan cairan kopi tersebut ke bolu *ladyfinger* hingga merata, lalu menutupnya dengan campuran krim dan keju yang sudah dilembutkan sebelumnya. Errol menaruh adonan tersebut ke dalam gelas, lalu menutupnya dengan plastik sebelum mendinginkannya dalam lemari es.

Bubuk cokelat akan ditaburkan sebelum dia berangkat ke pantai. Kini, dia menunggu *tiramisu* itu mendingin terlebih dulu. Dengan begini, rencananya untuk memberi kejutan kepada Zuri akan berhasil.

"Baunya lezat, paduan aroma keju dan kopi." Ashlan kembali lagi ke dapur sambil membawa gelas kosong. "*Tiramisu* dalam bahasa Italia memiliki arti 'izinkan aku ke surga'."

Errol tersenyum. "Aku sengaja membuatkannya untuk Zuri."

"Zuri?" Ashlan berdeham. "Seseorang yang ingin kamu ajak ke surga?" sindirnya sambil terkekeh.

Errol tidak menyangkal. "Aku ingin membuatnya tersenyum dengan makanan yang kubuat."

"Motif lain jatuh cinta …."

"Apa, Paman?" Errol meneguk ludah tidak sadar. Namun, pamannya hanya melebarkan cengiran penuh arti kepadanya.

Zuri menenteng *surfboard* dengan langkah canggung. Dia tidak begitu yakin apakah keputusannya untuk membawa *surfboard* ini benar. Sebuah *surfboard pink* yang dipinjam dari *resort*. Ini gara-gara SMS singkat dari Errol beberapa jam lalu. Untuk hari ini dia tidak usah membawakan makanan apa pun—Errol sudah makan di vila pamannya.

Zuri merasa, sampai saat ini, topik tentang makanan adalah perantara komunikasi dirinya dengan Errol. Topik makanan dapat mempersempit perbedaan apa pun di antara mereka berdua. Makanan menyatukannya dengan laki-laki itu.

Langkah Zuri terhenti. Tatapannya tertumbuk pada punggung laki-laki yang pagi itu mengenakan *T-shirt* krem longgar, lengkap dengan celana tiga perempat *sporty* bermotif

batik. Sebilah papan teronggok di dekat pohon kelapa bersama dengan kotak penyimpanan makanan.

Setahu Zuri, kotak itu adalah kotak yang bisa menjaga agar suhu makanan tetap dingin. Makanan apa pun—biasanya berupa makanan beku—jika ditempatkan di boks itu, suhunya akan tetap terjaga rendah sehingga makanan tidak mudah mencair maupun meleleh.

"Sepertinya, aku datang terlambat," sapa Zuri canggung.

Errol menoleh ke arah Zuri. Laki-laki itu sedang melepas *T-shirt* longgarnya untuk menggantinya dengan *wetsuit*. Kedatangan Zuri yang mengejutkan, memaksa seulas senyum terkembang di bibirnya.

"Tidak, aku baru saja datang. Dan, eh …." Mata sipit Errol tertambat pada *surfboard pink* bernuansa *cute* yang dibawa Zuri. "Kamu membawa *surfboard*?"

Zuri nyengir serbasalah. "Aku pernah memintamu untuk mengajariku bermain *surfing*. Sepertinya, hari ini saat yang tepat."

Senyum lebar masih terulas di bibir Errol.

"Aku, sih, enggak terobsesi mahir bermain *surfing*. Cukup 'bisa' bermain *surfing* saja sudah membuatku lega."

"Jangan khawatir. Aku *surf coach* yang bisa dibanggakan, kok." Errol menggigit bibir bawahnya dan berusaha meyakinkan. "Aku akan mengajarimu setelah latihan."

Zuri mengangguk sambil mengekor di belakang Errol. Mereka berjalan beriringan mendekati bibir pantai. Errol sempat menoleh, bertanya dalam hati, kenapa Zuri mengikutinya

sampai ke laut. Padahal, biasanya gadis itu hanya menunggunya di bawah pohon kelapa tempat mereka bertemu.

Akan tetapi, alih-alih bertanya, laki-laki itu, toh, malah senang mendapati Zuri mengikutinya hingga ke dekat bibir pantai. Jarang-jarang Zuri mengamatinya bermain *surfing* dalam jarak sedekat itu.

"Enggak apa-apa, kan? Aku ingin melihatmu bermain *surfing* dari dekat," Zuri seolah bisa membaca pikiran Errol.

Errol melirik Zuri sekilas melalui sudut matanya. Ekspresi di wajahnya susah diterjemahkan, antara rasa senang dan antusias yang datang bersamaan. Laki-laki itu melengkungkan seulas senyum yang tidak disadari Zuri. Sepasang mata sipitnya yang teduh menerawang terbuang jauh ke laut lepas, menilai ombak yang bisa ditantang untuk berlatih *surfing*.

"Sebelum menghadapi ombak, kamu harus mematangkan gerakan seperti ini …." Errol membalikkan punggungnya. Dia berdiri menghadap Zuri sambil menggeletakkan *surfboard* ke *boat* yang biasa mengantarnya ke laut lepas.

Kedua lengan Errol memberikan pantomim singkat. Dia menirukan gerakan mendayung dengan fondasi yang kuat. Lalu, dia praktikkan juga posisi yang tepat saat berada di tengah papan, serta posisi kaki yang harus merapat pada saat-saat tertentu untuk menjaga keseimbangan. Errol juga memberi tahu cara agar bisa menaklukkan ombak dengan mudah sambil membaca situasi kapan harus *riding*. Hal itu merupakan salah satu trik dasar untuk menghasilkan gaya luar biasa.

"Yuk, naik." Errol melompat ke arah bibir *boat* yang terpakir di pantai. Errol menggunakan *boat* pribadi milik Paman Ashlan.

Laki-laki itu menata *surfboard* birunya di sisi *surfboard pink* Zuri. Dia membaringkannya di salah satu sisi *boat*. Zuri terlihat kebingungan di depannya. Mata bening gadis itu menatap bibir *boat* sambil menelan ludah pelan. Gadis itu merasa yakin bahwa dia akan kesusahan saat melangkahkan kaki untuk memanjat bibir *boat* tersebut.

"Naik." Errol menyodorkan jemarinya, berniat membantu.

Zuri menjengit seketika saat jemari panjang Errol terulur di depannya. Mata gelap Errol menatapnya serius, dengan bibir terulas dan seutas ajakan sedikit memaksa—agar dia bersandar di tangan itu untuk bisa melompat ke atas *boat*.

"Ayo," paksa Errol dengan senyum tulus.

Zuri menghela napas panjang. Uluran tangan Errol, juga percikan tulus di mata gelap laki-laki itu, hanya membuat akal sehatnya menguap. Wajah *baby face* laki-laki itu bersinar dengan jelas memantulkan sinar matahari yang belum terlalu terik.

"Terima kasih," ucap Zuri sambil menyambut uluran tangan itu. Jemarinya bergetar hebat saat bersentuhan dengan jemari Errol. Jemari panjang yang kasar dan kokoh, tetapi bisa menariknya ke atas *boat* dengan sangat lembut. Jemari Errol mampu mengalirkan perasaan aneh di sekujur aliran darahnya.

Mesin *boat* menderu pelan.

"Om Errol melaut?"

Suara yang berasal dari arah yang berlawanan itu mengusik telinga Zuri. *Om?*

Seorang gadis berambut panjang melambaikan tangan ke arah mereka. Dia berjalan dengan cepat sambil menggelung rambut sekenanya. Zuri mengamati gadis yang baru datang itu dan seketika Zuri merasa sedang becermin, seolah ada kopian dirinya yang terbelah, lalu tiba-tiba muncul di hadapannya.

"Cass?" Errol menaikkan sebelah alisnya. Laki-laki itu sedikit kesal karena ada orang lain yang akan menginterupsi waktunya bersama Zuri.

"Om?" gumam Zuri kaku. "Cass?" Zuri mengeja nama yang baru saja diucapkan Errol.

"Eh, boleh ikutan menumpang?" Gadis yang dipanggil Cass itu mendekat. "Cewek baru, Om?"

Jantung Zuri *mencelos*. Suasana kacau. Tubuh mereka, baik Zuri maupun Errol, membatu. Saat itu suasana diliputi atmosfer tidak mengenakkan yang tiba-tiba menyergap perasaan mereka.

"Dia minta diajarin *surfing*, mumpung aku sedang *free* latihan. Itu kalau Om Errol tidak keberatan." Cass menunjuk seseorang di belakangnya.

"Aku enggak keberatan …," potong Errol frustrasi. "Dan, jangan memanggilku Om."

Zuri melongo. Dia menyimak Errol dan perempuan bermata *emerald* itu saling melempar kalimat. Gadis itu memanggil Errol "Om"? Zuri mulai penasaran untuk terus mengikuti percakapan mereka berdua.

"Dia memintaku mengajari *surfing*," ulang Cass sekali lagi.

Selanjutnya, Zuri baru menyadari bahwa gadis itu tidak sendirian. Ada seseorang yang sejak tadi mengekor di belakang gadis itu.

Yogi.

Yogi yang bertelanjang dada dan hanya mengenakan celana pantai selutut. Rambut belah tengahnya tertutup topi hitam, lengkap dengan *sunglasses* cokelat yang sepintas lalu membuat Zuri tidak sadar bahwa itu adalah Yogi.

Zuri mendengus. *Katanya, dia pulang ke Bali beberapa waktu lalu?*

"Aku tanya Zuri," putus Errol tanpa intonasi. Laki-laki itu menyadari perubahan canggung di wajah Zuri setelah melihat Yogi.

"Ini, kan, *boat* keluargamu, Errol?" protes gadis itu tanpa memberi imbuhan "Om". "Kenapa tanya dia?"

"Karena sebenarnya hari ini hari untuk kami berdua kalau kamu tidak datang mengganggu," suara Errol terdengar ketus.

Zuri tersanjung mendengar jawaban Errol. Dia puas melihat ekspresi masam di wajah Yogi.

Tell me what you eat, and I will tell you what you are.

—Anthelme Brillat-Savarin

Tebaran sinar matahari di permukaan laut biru itu terpantul seperti taburan bintang di atas laut.

Pandangan mata Zuri tertuju pada titik kecil yang tak jauh dari lokasi *boat* terapung. Titik itu adalah tempat *surfboard* biru milik Errol terapung. *Surfboard* biru itu terlihat lincah dan menyatu dengan gulungan ombak yang memang ditantang oleh pengendalinya. Sang pengendali memang sengaja memilih titik tersebut—beberapa menit dari hamparan pasir Pantai Nembrala. Di situlah ombak bergulung-gulung menantang untuk ditaklukkan. Ombak di Pantai Nembrala sering menjadi perbincangan *surfer* kelas dunia. Para *surfer* sering menyebut ombak di pantai itu sebagai ombak kidal atau ombak kiri.

"Om Errol memang jago, ya."

Zuri terkesiap selama beberapa detik. Dia terlalu asyik mengamati Errol beraksi di atas *surfboard* hingga membuatnya lupa bahwa dia masih berada di atas *boat* bersama Cassandra dan ... Yogi.

Kombinasi yang pas. Zuri tersenyum pahit.

"Kenapa kamu panggil 'om'?" Zuri mengerutkan kening.

Cassandra memutar kepalanya, menatap Zuri dengan sepasang mata *emerald*-nya. *"Are you kidding me?"*

Ha? Zuri nyaris tersedak. "Tentang?"

"Kenapa aku memanggil 'Om'." Lanjut Cassandra terkekeh geli. "Selisih usiaku dan Errol delapan tahun. Uhm, mau panggil 'Kak' sepertinya lucu juga. Jadi, aku panggil 'om' saja."

Zuri terpana mendengar celoteh Cassandra. Gadis itu berbicara dengan tempo cepat dan akrab, seolah mereka sudah kenal satu sama lain jauh hari sebelum ini.

"Delapan tahun?" Zuri ternganga. Tanpa sadar matanya menyusuri sosok Cassandra dari ujung rambut sampai ujung kaki. Hal pertama yang dipikirkan Zuri tentang Cassandra adalah gadis itu terlihat seperti kopian dirinya. Hanya saja, Cassandra lebih putih. Perbedaan warna kulit itu menjadi poin mencolok yang membedakan antara dirinya dengan Cassandra. Dia pun menilai bahwa Cassandra lebih mirip seperti Ratri dengan mata *emerald* dan hidung mancung yang sama-sama mereka miliki.

Tanpa sadar Zuri menghela napas. *Jadi, gadis seperti ini yang dicari Yogi?*

"Kenapa?" tanya Cassandra risi dengan cara Zuri melihat dirinya. Dia merasa dihunjam bertubi-tubi dengan mata *prominent* Zuri.

"Berapa usia kamu? Selisih delapan tahun?" tanggap Zuri polos. Dia tidak peduli lagi bahwa di beberapa negara, menanyakan umur adalah salah satu sikap yang dinilai tidak sopan.

Jemari lentik Cassandra memberikan kode membentuk angka dua dan tiga. Usia gadis itu membuat Zuri *shock*. Gadis ini ternyata hanya dua tahun lebih muda darinya, tetapi dia terlihat lebih tua daripada usianya. Baiklah, Ratri pernah bilang kepadanya bahwa di luar sana memang banyak gadis berwajah boros. Mereka terlihat lebih tua daripada umur yang sebenarnya.

"Ha, tunggu. Errol berarti ...."

"Tiga satu," sambar Cassandra sambil terbahak. "Aku dan dia kebalikan." Kali ini bibir Cassandra mengerucut kesal. "Bisa-bisanya dia masih terlihat seperti laki-laki muda berusia dua puluhan, sedangkan aku sering dikira berusia lebih tua daripada usiaku yang sekarang."

Zuri meringis garing. Dia tidak pernah menyangka bahwa Errol selisih enam tahun dengannya. Laki-laki itu terlalu imut pada usianya yang sudah berkepala tiga. Bahkan, Errol terlihat jauh lebih muda daripada Yogi yang seumuran dengannya.

"Yogi, kenapa kamu diam saja sejak tadi?" suara Cassandra menggelitik telinga Zuri. "*Nervous* atau gimana? Santai saja, *surfing* itu seru ...."

"*Surfing*?" Zuri menimbrung, dia masih mencoba menahan tawa.

Sifat diam Yogi selama di atas *boat* membuat Zuri ingin tertawa. Laki-laki itu kehabisan bahan obrolan. Dia pasti sedang bingung, antara merasa bersalah dan tidak enak.

"Oh, *my boyfie* ini minta diajari *surfing*. Makanya, kami menumpang *boat* Errol. *Boat* dia, kan, *big*." Cassandra terkekeh.

Zuri meneguk ludah. *Yogi belajar surfing dari gadis ini?*

"*My boyfie* ini sudah banyak berutang banyak," celoteh Cassandra tanpa sungkan. "Dia pernah memintaku membuatkan *charlotte pudding*. Katanya, untuk kado ulang tahun seseorang ...."

Zuri mendelik beriringan dengan suara batuk yang ternyata suaranya sendiri. Dia tersedak ludahnya sendiri saat mendengar cerita Cassandra yang polos. Jadi, selama ini?

Sigh.

Zuri merutuk kesal. Dia sudah salah menilai Yogi. Awalnya dia berpikir bahwa Yogi tulus membuatkan *charlotte pudding* itu—walaupun rasanya tidak keruan. Namun, sekarang? Ternyata Yogi selama ini meminta orang lain untuk membuat *charlotte pudding*. Kebenaran yang menyebalkan tersebut telah menjadi alasan lain bagi Zuri untuk tidak meratapi lagi laki-laki yang membuat dirinya patah hati itu.

"Kalian sudah kenal lama?" Zuri mengorek informasi dengan wajah polos.

Cassandra mengangguk. "Kita dekat sudah lama, tapi, ya, LDR, jadinya putus-nyambung."

Sigh. Zuri merutuk lagi. Jadi, selama ini ... dia hanya *pengganti sementara*?

"Yogi juga yang mengajari aku bahasa Indonesia. Kami, sih, ketemu waktu ada *event surfing* internasional saja karena dia selalu mendukungku."

Akal sehat Zuri nyaris terputus. Dia tidak tahu hal penting ini karena terlalu buta dan terlalu memaksakan cintanya kepada laki-laki berambut belah tengah itu.

"Sudahlah. Enggak usah mengungkit itu," kilah Yogi ketus. Respons spontan Yogi terlihat sebagai bukti bahwa cerita Cassandra bukan mengada-ada.

Zuri tersenyum getir. Kalau saja bukan salah seorang penumpang *boat*, mungkin dia sudah membalik *boat* ini dengan segenap emosi atau menerjunkan Yogi ke laut. Namun, sayangnya Zuri bukan orang seperti itu. Zuri selalu lebih memilih diam dan selalu tidak tega saat harus menyakiti orang lain.

Zuri mendengus. Dia menyadari kebodohan bahwa dia pernah menggilai laki-laki yang salah. Mau-mau saja dia menjalin hubungan di tengah kepalsuan, dan bersikap seolah Yogi juga mencintainya. Bahkan, alasan Yogi memutuskan cintanya karena tertarik dengan Ratri nyaris merusak hubungan persahabatannya dengan Ratri.

"Wow!!!" suara pekikan Cassandra mengagetkan Zuri.

Zuri mengalihkan tatapannya pada gulungan ombak yang sempat menyita perhatian Cassandra.

"Om Errol selalu canggih saat melakukan *bottom turn*!!!" Cassandra memekik girang. Dia tidak menyadari bahwa Yogi menahan cemburu setengah mati. Dia menatap Errol dengan tatapan membara dan menusuk.

"Bottom turn?" Zuri mengulang perkataan *Cassandra.*

"Itu teknik saat *surfer* harus membelok dengan cekatan di bagian paling bawah ombak dengan *surfboard,* lalu menukik ke *top* ombak!"

Pokoknya seperti tadi. Zuri mengerjapkan matanya berkali-kali karena tidak terlalu paham dengan bahasa *surfing* yang dijelaskan Cassandra. Errol memang menunjukkan aksi yang luar biasa beberapa menit yang lalu.

Ternyata, jika dilihat dari dekat, cara *surfing* Errol memang sangat menarik. Sepasang mata sipitnya terpicing serius seperti sedang menunggu mangsa yang ingin ditaklukkan. Rahangnya mengetat dengan mulut terkatup membentuk bias sempurna di bibir tipisnya yang berpola lekuk. Rambut legamnya yang lurus dan *messy* basah tertidur lemas di kepalanya. Lengkap dengan wajah cerah yang terguyur air laut, juga *wetsuit* ketat yang mengilap karena basah.

"Eksotis," Zuri bergumam tanpa sadar.

Cassandra menoleh, lalu berdeham jail. "Memang. Para *surfer* yang ikut kompetisi *surfing* internasional kebanyakan dari Australia dan Amerika. Om Errol salah seorang dari tiga peserta dari Asia yang menarik."

Yogi berdeham mulai terlihat jengah jika kekasihnya mulai memuja-muja *surfer* lain, terlebih laki-laki asal Jepang itu.

"Om Errol itu *baby face,* kan, ya. Dia juga ramah, fleksibel," Cassandra terus berargumen. "Suami ideal."

Zuri terbatuk lagi.

"Cassandra," Yogi merutuk kesal.

"Eh, Om Errol sepertinya *suka* kamu, Zu," Cassandra terus berceloteh. "Wow!!! *Cut back!*[9]" Cassandra terpekik lagi. Kali ini Zuri tidak heran jika gadis Latin itu meneriakkan kosakata yang tidak diketahuinya. "Dan, Om Errol sudah *take off,* lalu menuju kemari—"

Zuri sibuk melamun. Tidak sadar bahwa Errol sudah mendekat sambil berenang dengan *surfboard*-nya. Tahu-tahu dia sudah berada di hadapan Zuri. Wajah mereka begitu dekat.

"Ayo ...."

Zuri terkesiap. Errol mengulurkan tangannya kepada Zuri. Separuh badannya terjulur di bibir *boat* dan membuat *boat* oleng selama beberapa detik karena berat sebelah.

Laki-laki itu mengulas senyum lebar. Badan dan rambutnya masih basah. Rambutnya terlihat sangat lepek, tetapi lebih teratur daripada rambut *messy*-nya saat kering.

[9] Teknik membelokkan *surfboard* untuk kembali lagi ke arah asal ombak.

Pemandangan memesona itu membuat Zuri mengerjap pelan sambil meresapi, seperti inilah yang disebutnya eksotis tadi.

"Kita latihan sekarang," ajak Errol pelan.

Zuri mengangguk patuh begitu saja. Dia merasa ada yang salah dengan otak di tempurung kepalanya. Bagaimana bisa seseorang yang dulu pernah menolongnya dan menutup sepasang matanya saat menangis tiba-tiba menjadi sosok sekeren ini saat berada di tengah laut, terlebih saat beraksi di atas *surfboard*.

"Aku sekalian, ya." Cassandra ikut mencebur ke laut. "Kalau ada Om Errol, aku yakin bisa aman."

"Aku enggak mau bareng," protes Yogi kekanak-kanakan.

"Ayolah, *Hunz*. Om Errol ini pelatih yang bisa diandalkan."

"Setop memanggilku 'Om', Cass!" Errol protes.

"Ya ... ya, kalau berlatih bersama, kan, lebih seru," sela Zuri *innocent*.

Debat itu pun akhirnya berhenti. Zuri berenang di samping Errol, mengikuti apa pun yang diperintahkannya. Dia mencari ombak yang menurut Errol bagus untuk dijadikan latihan bagi pemula.

Yogi dengan muka masam mengikuti Cassandra yang juga mengikuti Errol. Laki-laki itu merasa terjepit di tengah suasana tidak enak yang telah dibuatnya sendiri.

Selama beberapa menit, Errol menjelaskan bagian-bagian papan dan jenis-jenis ombak kepada Zuri. Yogi mau

tidak mau harus ikut mendengarkan penjelasan laki-laki berkulit cerah itu.

"Bottom," Errol menunjuk bagian sisi *surfboard* yang terdapat *fin*[10]. "Dan, ini *deck*[11]."

Errol menjelaskan tipe umum ombak yang perlu diketahui oleh pemula, seperti *top*[12], *tube*[13], *shore break*[14], dan *soup*[15].

"Yuk, kita menuju *surf point*[16]. Hari ini kita latihan dasar," Errol membimbing.

Laki-laki itu mengincar salah satu titik gelombang yang tak jauh dari mereka. Menurutnya, titik gelombang itu cocok untuk berlatih bagi pemula seperti Zuri.

Sebelum mendekati gelombang yang menantang itu, Errol menunjukkan teknik *paddling*[17], *yaitu* salah satu teknik dasar yang harus dikuasai oleh peselancar sebelum memburu ombak yang bisa memicu adrenalin.

Zuri berlatih teknik *paddling* dengan susah payah. Dan, setelah beberapa menit terjatuh, terguling ke dalam laut, lalu bangkit lagi, akhirnya gadis itu bisa menguasai *surfboard* dengan leluasa.

"Next step," Errol menunjukkan teknik *goofy footer*[18] kepada Zuri. Yogi pun mengamati dan menirukan teknik yang

---

10 Bagian dari papan selancar yang berfungsi mengubah arah.
11 Bagian dari papan selancar tempat kaki berpijak.
12 Bagian teratas ombak.
13 Ombak yang bentuknya seperti silinder.
14 Ombak yang bergerak menuju tepi pantai.
15 Biasa disebut *white water,* yaitu ombak yang warnanya putih setelah memecah.
16 Titik berombak yang cocok digunakan berselancar.
17 Posisi tengkurap di atas *surfboard,* lalu mendayung untuk mencari titik ombak yang tepat di lautan.
18 Berdiri di atas *surfboard* dengan posisi kaki kanan berada di depan.

diajarkan Errol dengan patuh. Cassandra benar-benar menyerahkan pelatihan ini kepada Errol.

"Kamu coba ...." Errol meminta Zuri untuk mempraktikkan teknik *goofy footer*.

Zuri menelan ludah pelan dan mulai ragu. Teknik *paddling*-nya saja belum terlalu stabil. Dan, sekarang Errol mengomando untuk menambah berlatih teknik lain. Hal itu membuat Zuri semakin yakin bahwa hal utama yang diperlukan saat mengendalikan *surfboard* di tengah lautan adalah "keberanian dan keyakinan".

"Come on, Zu. You can do it!" Cassandra memberikan semangat. Dia mencontohkan teknik *goofy footer* berkali-kali agar bisa diikuti Zuri yang tampak ragu. "Yogi sudah bisa, tuh," Cassandra melirik kekasihnya.

Zuri merasa terbakar. Di antara empat orang yang ada di situ, masa iya hanya dia yang tidak berani mengendalikan *surfboard* dan berdiri di atasnya.

Zuri mencoba menegakkan kakinya. Tangannya menggapai selama beberapa detik untuk mencari keseimbangan. Dia mencoba berdiri, tetapi gagal, lalu dia terguling ke laut dengan tatapan bodoh.

Errol tergelak geli melihat perubahan yang terjadi di mimik wajah Zuri. Wajah Mashimaro itu muncul lagi.

"Sedikit lagi!" teriak Cassandra memberi semangat.

Setelah terguling lebih dari lima kali, akhirnya Zuri berhasil berdiri di atas *surfboard* walaupun dengan perasaan takut.

"Akan kutunjukkan beberapa teknik yang sedikit susah." Errol mengendalikan *surfboard* dengan gagah. *"Dolphin through,"* jelasnya sambil menembus ombak yang tiba-tiba melaju ke arahnya. Errol seolah menenggelamkan *surfboard* yang dikendalikannya ke dalam ombak tersebut. *"Floater."* Kemudian, dia meluncur melewati *soap* yang terbentuk setelah ombak besar *out* terpecah. "Yang seperti ini mudah: *getting out*[19]*—then, front side*[20]*."*

Teknik-teknik itu ditunjukkan secara beruntun oleh Errol. Zuri hanya bisa mengamati tanpa berkedip. Dia khawatir melewatkan *step* yang terpenting.

"Wanna try?" Lagi-lagi Cassandra menantang untuk membakar semangat.

"Front side, perhaps," sahut Zuri setengah mantap.

Zuri mengamati Errol dan Cassandra dengan serius. Otaknya mulai merekam cara mereka agar bisa menyatu dengan *surfboard.* Setelah merasa yakin dengan kemampuan diri sendiri, Zuri pun mulai mencoba untuk menaklukkan *surfboard pink*-nya.

Beberapa detik lagi ombak mengadang mereka. Zuri menunggu dengan jantung bertalu-talu. Dia akan memamerkan teknik *front side* di depan Errol. Dia ingin membuat pelatihnya merasa bangga.

Ombak semakin dekat, Zuri mengambil posisi berjongkok. Ombak bergulung semakin dekat, dan Zuri mulai ber-

[19] *Paddling* sambil melewati ombak.
[20] Posisi saat bagian dada menghadap ombak.

diri. Hantaman ombak yang datang ke arahnya terlalu keras. Hal itu di luar prediksinya.

"Zuri!" Errol memekik.

Akan tetapi, terlambat ... Zuri tergulung ke laut. Tubuh kurusnya berselimut ombak. Di sisi lain, Yogi tiba-tiba terjatuh. *Surfboard* laki-laki itu terlempar ke dalam gulungan ombak.

Tidak ada reaksi. Hanya suara gemuruh dari gulungan ombak yang masih meninggi. Saat ombak memecah dan menyisakan permukaan air datar, Zuri terempas sambil memegangi bahunya. Baju tipisnya terkoyak sebagian. Gadis itu merasakan kaku dan nyeri di bahu. *Surfboard* Yogi sepertinya menghantam bahunya keras.

"Maaf, aku tidak bermaksud ...." Yogi belum sempat menyelesaikan kalimatnya saat Errol tiba-tiba memelesat ke arah Zuri.

Errol tahu bahwa Zuri tidak sedang baik-baik saja. Bahunya cedera dan gadis itu kesusahan mendayung hingga nyaris tenggelam.

"Tenang di situ. Jangan bergerak!" teriak Errol serius. Suara renyahnya mendadak kacau. Mata sipitnya menajam. Rahangnya mengetat karena khawatir.

Beberapa menit kemudian, dia berhasil meraih Zuri. Dia merengkuh gadis itu dengan erat sambil memandangi bahu Zuri yang membiru.

"Duh, memar," Errol berkata pias. Kepanikan masih tergambar jelas di wajahnya.

"Aku baik-baik saja."

"Kamu harus dibawa ke darat secepatnya," potong Errol tegas.

Laki-laki itu merengkuh bahu Zuri dengan protektif. Dia tidak bisa membayangkan bagaimana rasa sakit yang diderita Zuri akibat terbentur *surfboard* Yogi. Dia hanya bisa memikirkan satu hal, yaitu segera membawa Zuri menepi secepatnya. Memarnya perlu diberi pertolongan pertama. Dan lagi, sebagian baju Zuri terkoyak. Dia tidak ingin orang lain melihat Zuri dalam keadaan seperti itu, terlebih Yogi.

Errol berpikir, mungkin merengkuh dan memeluk Zuri dengan erat adalah alternatif paling bagus untuk menutupi lubang yang cukup lebar di baju gadis itu.

Dan, sejak kapan dia menjadi begitu khawatir terhadap gadis yang bisa menirukan ekspresi Mashimaro ini?

One of the very nicest things about life is the way we must regularly stop whatever it is we are doing and devote our attention to eating.

—Luciano Pavarotti

"Kamu tidak perlu membopongku seperti ini," kata Zuri dengan wajah memanas karena menahan malu.

"Kamu cedera," Errol kukuh.

Zuri menghela napas canggung berkali-kali. Dia menengadah pasrah saat Errol membopongnya ke darat. Gadis itu membiarkan wajahnya tertimpa sinar matahari sambil mengamati wajah oval Errol dari bawah. Rahang laki-laki itu mengetat tegas. Mata sipitnya menajam. Errol rela meninggalkan *surfboard* kesayangannya di atas *boat*. Dia tidak peduli pada teriakan Cassandra yang ikut panik maupun penyesalan Yogi yang bertubi-tubi. Di kepalanya hanya ada satu yang dipikirkan Errol, yaitu keselamatan Zuri. Laki-laki itu berharap memar Zuri tidak parah.

Errol menurunkan tubuh Zuri secara perlahan setelah mencapai pohon kelapa tempat mereka biasa bercengkerama. Gadis itu duduk lemas sambil meluruskan kakinya. Zuri bersandar pada pohon kelapa sambil sesekali meringis menahan sakit di bahu kanannya.

"Pakai ini." Errol menyodorkan *T-shirt* longgar miliknya kepada Zuri. "Bajumu rusak."

Zuri merasa tidak enak. Errol mencemaskan dan memperhatikannya. Hal itu membuatnya merasa bertambah canggung karena berutang budi lagi.

"Tunggu sebentar," kata Errol sambil mondar-mandir tidak jelas.

Bersamaan dengan itu, seorang penjual buah kelapa lewat sambil menjajakan kelapa muda untuk para turis. Errol mendekati wanita penjaja kelapa muda itu, menanyakan sesuatu kepada wanita tersebut, lalu ditanggapi dengan anggukan singkat penjaja kelapa muda tersebut.

Tidak lama kemudian, Errol kembali menyongsong Zuri sambil membawa seplastik es batu yang telah dipotong kecil-kecil.

"Errr ... ini untuk mencegah pembengkakan dan pendarahan." Errol berjongkok di sisi Zuri. Dia sedikit membuka koyakan kain di lengan kanan gadis itu. Kemudian, dia mengompres memar dengan es batu yang baru saja dibelinya dari penjaja kelapa muda.

Zuri tercengang. Gadis itu heran karena sampai sejauh itu Errol memikirkan keselamatannya hingga rela membopongnya ke darat. Sekarang Errol mengompres memar di bahunya.

Sembari mengompres, Errol mengangkat lengan kanan Zuri sedikit lebih tinggi daripada jantung untuk mencegah aliran darah lokal.

"Nanti dikompres air hangat, ya. Untuk membuka pembuluh darah," jelas Errol sambil mengembuskan napas lega. "Memar ringan. Sehari-dua hari sembuh."

"Maaf, aku jadi merepotkanmu."

Errol menepiskan jemarinya ke udara kosong. Dia masih tersenyum mengamati Zuri yang merasa tidak enak.

"Kamu mau makan bareng?" tanya Errol mencoba mencairkan suasana canggung yang menyelimuti Zuri.

Laki-laki itu beringsut ke samping kiri. Dia meraih kotak yang sejak tadi ditinggalkan di sana. "Aku membuatnya .... Sebenarnya, tadi aku belum makan."

Zuri menarik sudut bibirnya. Dia merasa dibodohi sekaligus merasa bersalah. Dia telanjur tidak membawa apa pun untuk bisa dimakan bersama Errol hari itu.

"Jangan murung." Errol membuka kotak itu, lalu bergeser untuk mendekati Zuri. "Aku membuatnya sendiri. Kamu mau coba?"

Aroma segar keju lembut bercampur harum krim kopi menyeruak dari kotak yang dibawa Errol.

"Tiramisu?" Mata Zuri memelotot tajam.

Di dalam boks tersebut terdapat *tiramisu* yang sudah ditata cantik di dalam gelas. Tiap gelas dilapisi plastik untuk menahan *tiramisu* saat dimasukkan ke lemari es. Ada dua sendok kecil di samping gelas berisi *tiramisu* tersebut.

"*Tiramisu* ini buatanmu?" tanya Zuri terpana.

Zuri mengamati Errol dan *tiramisu* secara bergantian. Dia semakin yakin bahwa Errol memang pandai memasak. Namun, sejauh ini Errol tidak pernah menceritakan apa pun selain dia *surfer* dan sementara tinggal di sini bersama pamannya—entah sejak kapan dan sampai kapan.

Errol mengambil satu gelas, lalu membuka plastiknya. Dia menaruh sendok di atasnya, dan menyodorkannya kepada Zuri. Sudah lama dia tidak makan *tiramisu* bersama seseorang dan melayaninya sambil tersenyum.

"Semoga kamu suka." Errol meraih gelas lainnya untuk dirinya sendiri.

Zuri mengamati taburan bubuk cokelat lembut yang ada di atas lumeran krim keju. Dia mempelajari *tiramisu* berwarna cantik itu sebelum menyendok dan melahapnya pelan. Campuran keju lembut, bubuk cokelat, juga aroma kopi yang teracik di atas roti halus itu terasa meleleh di lidah. Suhu *tiramisu* juga tidak berubah karena Errol menyimpannya di wadah khusus yang menjaga suhu tetap dingin. Cara pembuatan dan penyimpanan *tiramisu* dalam boks ini memang sudah diperhitungkan, mengingat rasa *tiramisu* itu begitu sempurna.

"Ini bukan bolu biasa?" Lidah Zuri masih mencecap. Sebelum ini dia pernah membuat *tiramisu*, tetapi rasanya tidak semewah buatan Errol.

"Itu bolu dari Italia. Kebetulan Paman punya."

Pantas.

"Kunci membuat *tiramisu* sebenarnya ada pada bagaimana mencampur bahan."

Zuri tahu itu; komposisi.

"Contohnya, bergantung pada keju seperti apa yang akan kita pakai untuk memasak. Keju bertipe *soft* bisa dicampur begitu saja. Tapi, jika keju yang digunakan sedikit keras, butuh dicairkan di *microwave* terlebih dulu kira-kira selama dua puluh detik."

Zuri menyimak penjelasan Errol. Sebelum ini, dia hanya menggunakan keju lembut yang bisa langsung dicampur tanpa perlu dipanaskan dulu.

Errol menambahkan penjelasannya bahwa keju keras yang dilelehkan perlu didinginkan selama beberapa menit sebelum dicampur dengan krim. Cara itu dilakukan agar krim tidak cepat meleleh, mengingat bahan satu itu begitu peka terhadap panas.

"Aku benar-benar penasaran," komentar Zuri.

"Tentang?"

Kamu. Namun, kata itu menggantung di ujung lidah Zuri.

"Oh, begini saja," kata Zuri. "Aku akan mengajarimu fasih mengucapkan 'l', bukan 'r'. Lalu ..., aku ingin kamu mengajariku masak—sepertinya, kamu tahu banyak tentang memasak."

"Uhm." Errol tersentak kaget.

"Aku selalu gagal membuat *crème brulee*!" Zuri mengacuhkan keraguan di wajah Errol. "Kamu bisa mengajariku?"

Crème brulee. Mata sipit Errol melebar antusias. Itu resep pertama yang berhasil dimasaknya saat pelatihan. Tentu saja

dia bisa memasak resep favorit yang menjadi awal mimpinya untuk melangkah.

"Bisa," sahut Errol sambil menggigit sendoknya.

"Sungguh? Aku akan berterima kasih!" ucap Zuri tidak kalah antusias.

Gadis itu semakin yakin bahwa Errol bukan laki-laki yang hanya hobi memasak, melainkan dia memang benar-benar bisa memasak. *Crème brulee* termasuk masakan rumit, terlebih, itu masakan asing. Oleh karena itu, tentu juga memerlukan keahlian untuk membuatnya. Tidak semua orang bisa memasaknya dengan sempurna.

"Kapan bisa mengajariku?" tanya Zuri tidak sabar.

Errol menghela napas panjang sejenak sambil menyendok lagi *tiramisu*-nya. Dia merasa dijebak. Laki-laki itu sedikit merasa menyesal. Tidak seharusnya dia seantusias itu. Semua hanya akan mengembalikan impian lama yang nyaris berhasil dikuburnya.

Tatapan mata gelap laki-laki itu mendadak kosong. Apakah seharusnya dia memang tidak membuat *tiramisu* ini untuk Zuri? Namun, gadis itu terlihat menikmati makanan buatannya. Zuri tersenyum senang saat merasakan *tiramisu* yang sudah dengan susah payah dibuatnya. Bukankah selama ini seperti itu keinginan Errol: membuat orang lain tersenyum saat melahap masakannya.

"Setelah ISC selesai," sahut Errol. Kalimat yang dia ucapkan menjadi jawaban berat karena dia ingin memastikan

bahwa dia tidak ingin lari lagi dari masa lalunya. Gadis di sampingnya inilah yang sudah memberikan sedikit harapan kepadanya.

Zuri tersenyum gembira sambil terus mengunyah *tiramisu* buatan Errol dengan penuh arti. Matanya menyipit senang, memunculkan ekspresi Mashimaro lagi di wajahnya. *Tiramisu* itu membuat Zuri lupa bahwa bahunya cedera dan terasa nyeri jika digerakkan.

"Bahumu sudah baikan?" Errol melirik sekilas.

Gadis itu masih asyik menyendok dan mengunyah. Zuri sendiri tidak sadar bahwa sesekali meringis karena menahan nyeri. Rambut panjangnya tergerai, entah sejak kapan, mungkin sejak Errol membopongnya ke darat dengan panik tadi. Ujung-ujung rambut panjangnya sebagian menutupi pipi tirusnya yang menggemaskan.

Errol membuang napas pendek, lalu menjulurkan tangannya. Dia meraih ujung sisi rambut Zuri yang menutupi sebagian pipinya, lalu menautkan helaian rambut tersebut ke belakang telinga gadis itu.

Zuri berhenti mengunyah, sendoknya tersangkut di mulut. Dia hanya bisa menahan napas saat jarak Errol dengan dirinya semakin berkurang. Laki-laki itu menatap wajahnya dengana serius. Dia tersenyum melihat Zuri mengunyah *tiramisu* dengan lahap. Tangan Errol tidak beralih dari pipi Zuri walaupun rambut panjangnya sudah terselip di belakang telinga.

Zuri berdeham salah tingkah. Sebagian *tiramisu* tersangkut di tenggorokannya.

"Kenapa?" tanya Zuri gelagapan.

Errol menggelengkan kepala. Dia masih menjaga senyum damainya. Laki-laki itu tidak ingin merusak suasana tenang di antara mereka berdua. Awalnya Errol hanya tertarik mengamati Zuri dari samping. Saat rambut panjang gadis itu menutupi pipinya, Errol sering merasa gemas dan ingin segera menautkan anak-anak rambut itu ke belakang telinga. Namun, akhir-akhir ini dia baru menyadari sesuatu bahwa Zuri memang menarik. Gadis itu eksotis dengan caranya sendiri. Senyum malu-malunya, sikap pendiamnya, juga caranya berekspresi seperti Mashimaro itu. Itu semua membuat sosok Zuri sangat memesona.

Jemari Errol bergerak pelan di pipi tirus gadis itu. Laki-laki itu mengusapnya beberapa kali sambil tersenyum. Matanya menatap tajam wajah Zuri. Errol tidak tahu bahwa Zuri merasa kehabisan napas dan sulit berkata-kata dengan tatapannya.

"Uhuk ... uhuk ...," suara batuk Zuri itu menyadarkan Errol dan membuatnya tertegun.

"Kamu menarik, Zu," kata Errol pelan, lebih menyerupai bisikan lirih.

Mata pekat Errol yang menyerupai warna kopi itu tertambat di mata Zuri. Jarak yang terhapus di antara keduanya membuat Errol bisa mengamati pantulan dirinya di mata bening Zuri.

"Bu ... bukan ...," Zuri tergagap. Bukan itu yang ingin diucapkannya. Namun, logikanya mendadak tumpul saat ditatap sungguh-sungguh seperti itu oleh Errol.

Baiklah. Errol memang bukan orang pertama yang membuat dirinya hilang akal seperti ini. Namun, Yogi yang sudah pernah menjadi kekasihnya pun tidak pernah menatapnya dengan penuh rasa kagum seperti itu. Tatapan pengharapan dan menghargai. Pandangan meyakinkan yang membuatnya merasa bangga menjadi seorang wanita.

Laki-laki itu membenahi letak duduknya, sedikit mencodongkan badannya untuk bisa meraup kedua pipi Zuri dengan kedua tangannya. Dia mencerna tatapan gamang di sepasang mata Zuri dan berusaha meyakinkan bahwa dia sungguh-sungguh dengan perkataannya. Errol begitu ingin menjaga gadis itu. Laki-laki itu ingin melenyapkan kilasan gamang di mata bening Zuri itu. Errol ingin memastikan bahwa dia menyukai gadis ini. Dia menyukai Zuri karena dia *Zuri*, bukan karena orang lain, bukan karena motif, dan bukan karena modus.

"Er ... rol ...," suara Zuri tergagap.

Laki-laki itu tiba-tiba merengkuh tubuhnya, tegas, tetapi lembut. Errol menghilangkan jarak di antara mereka. Laki-laki itu mengusap puncak kepala Zuri berkali-kali saat kepala gadis itu mendarat di bahunya yang kokoh. Errol bisa merasakan detak jantung Zuri yang tidak teratur. Suhu badan Zuri tiba-tiba menghangat, terlebih saat lengan Errol menyelimutinya dengan rapat dan kuat.

Ada rasa suka yang melesak ke hati Errol—rasa suka terhadap gadis pendiam dan pemalu itu. Namun …, masa lalu itu terus menghantuinya, dan menimbulkan penyangkalan-penyangkalan yang membuatnya resah.

"Something isn't right," Errol menertawakan dirinya sendiri.

Akan tetapi, toh, untuk saat ini dia nyaman bersama Zuri. Dia nyaman berada di jarak sedekat itu bersama Zuri. Errol nyaman berada di antara pelukan canggung gadis itu sambil membaui aroma khas Zuri; aroma pantai yang menenangkan, bercampur *strawberry* lembut, dan juga wangi *musk.* Perpaduan dari aroma itu menghasilkan aroma khas Zuri; yaitu wangi tegas, tetapi memiliki sisi lembut. Mungkin wangi itu berasal dari sampo Zuri, mungkin juga parfumnya. Errol nyaman dengan aroma itu. Aroma yang cocok dengan Zuri.

Something isn't right. Errol bergumam dalam hati. Namun, dia mempererat rengkuhan lengannya di badan ringkih Zuri.

Cooking is so popular today because
it's the perfect mix of food and fun

—Emeril Lagasse

Kemeriahan Rote Open menjelang pertengahan September mulai terasa. Pantai Nembrala semakin semarak dan ramai dipenuhi turis asing. Sebagian besar pengunjung adalah peserta ISC, sebagian lagi hanya ingin menonton perhelatan luar biasa di bidang *surfing* itu.

Baliho besar bertuliskan "Rote Open" terpasang di salah satu sisi pantai. Baliho itu bercorak papan catur dengan warna biru laut dan putih, lengkap dengan logo *sponsorship* yang mendukung Rote Open tersebut. Beberapa meter dari baliho ISC terpasang umbul-umbul berwarna-warni, mulai dari umbul-umbul para sponsor hingga bendera warna-warni berbentuk segitiga tanpa tulisan untuk memeriahkan acara.

Orang-orang menyemut di satu titik saat MC mulai membacakan serangkaian pertandingan *surfing* yang akan diselenggarakan selama tiga hari itu.

"Jadi, Errol-*mu* itu *surfer* juga? Dia yang akan bertanding pada hari pertama?" tanya Ratri sambil membantu Zuri mengemas makanan.

Resort ayah Zuri mendapatkan kehormatan untuk menyediakan konsumsi selama ISC berlangsung. Selama tiga hari berturut-turut, *resort* menyediakan sepaket makanan dan minuman untuk para peserta. *Resort* menjadi supersibuk. Kamar penuh. Belum lagi, *resort* harus memasak berkotak-kotak makanan dan bergelas-gelas minuman untuk para peserta selama tiga hari berturut-turut.

"Errol-*ku*?" tanya Zuri seraya memicingkan mata. Tangannya mencetak nasi dengan cekatan untuk ditata ke dalam kotak.

"Kalian, kan, akrab akhir-akhir ini." Ratri mengedikkan bahu.

"Iya, sih …."

Ratri mendengus. Dia merasa sering kesal dengan tabiat sahabatnya yang sering menarik ulur perasaan itu. Zuri terlalu pemalu dan pendiam untuk maju dan mengakui perasaannya sendiri.

"Ngomong-ngomong, makanannya sudah selesai di-*pack*, waktunya mengantar ke pantai." Zuri menghindari percakapan serupa. "Kamu jangan membawa terlalu berat, kasihan Joseph kecil kalau terlalu lelah."

"Oke, Sayang."

"Dan, tunggu sebentar, ya. Ada sesuatu yang harus kuambil di kamar." Zuri meninggalkan dapur selama beberapa menit.

Sepasang mata sipit Errol belingsatan di antara orang-orang yang berkumpul di sekitar baliho. Dia mencari sosok gadis yang akhir-akhir ini memenuhi pikirannya itu di antara kerumunan orang. Namun, sosok gadis yang dinantikannya belum juga datang.

Laki-laki itu mendapatkan nomor undian pada hari pertama. Saat itu masih tersisa beberapa menit sebelum waktu bertandingnya tiba. Dia ingin melihat Zuri sebelum bertanding.

Mungkin dia belum datang. Errol berusaha menghibur dirinya sendiri.

Pasalnya, sebelum dia berangkat ke area pertandingan, Zuri sempat mengirimkan pesan singkat kepada laki-laki tersebut. Zuri memberitahunya bahwa dia sibuk membantu koki-koki *resort* memasak. *Resort* ayahnya kebanjiran pesanan selama ISC berlangsung di Nembrala.

"Nyaris terlambat," pekik histeris seorang gadis. Dia mengikat rambut panjangnya dengan tergesa. Gadis itu tidak sadar kalau *surfboard* senjanya telah menabrak *surfboard* biru milik Errol.

Errol menoleh mengamati gesekan ringan di *surfboard*-nya. Mata sipitnya bertemu pandang tanpa sengaja dengan laki-laki berambut belah tengah yang berjalan santai di belakang Cassandra. Melihat Errol membuat Yogi melengos, lalu memberikan kode kepada Cassandra untuk menoleh.

"Eh, Om Errol," pekik Cassandra antusias. "Aku enggak sadar ada Om Errol di sini. Sedang nunggu Zu, ya?"

Bibir Errol terkatup rapat serbasalah. Memangnya di wajahnya tergambar jelas bahwa dia sedang menanti kedatangan Zuri?

"Duh, galau ...." Cassandra terkekeh tanpa beban seperti biasa. "Itu, Zu sudah ke sini, kok. Om Errol bisa lega, deh."

Cassandra tidak berbohong. Zuri sedang memecah kerumunan untuk menuju arah mereka setelah melihat lambaian tangan gadis Latin itu. Kotak berisi makanan dan gelas plastik berisi minuman baru saja Zuri drop di tenda panitia.

Ratri mengekor dengan patuh di belakang Zuri. Dia tidak banyak berkomentar saat tahu ada Errol di sana. Namun ..., Ratri tidak menyangka ada Yogi di sana! Yogi sedang digandeng mesra oleh gadis bermata *emerald*.

"Kamu harus menjelaskan ini kepadaku di *resort*!" Ratri berbisik sambil mendelik ke arah Yogi dan Cassandra.

"Tentang?"

Ratri mendecak dan bersiap melempar protes. Sayangnya, dia tidak sempat mengungkapkannya. Bibir Ratri mengatup cepat saat Yogi dan gadis Latin itu hanya terpaut beberapa langkah dari dia dan Zuri.

"Aku dan Om Errol kebagian hari ini," Cassandra berceloteh setelah Zuri dan Ratri bergabung.

Lagi-lagi Ratri mendelik sambil berbisik pelan di telinga Zuri. "Om?"

Zuri nyengir serbasalah.

"Kamu datang tepat waktu," sambut Errol dengan suara berbinar. "Aku kira kamu tidak datang."

Zuri nyaris menyahut kalau saja Ratri tidak menyenggolnya. Gadis itu berbisik lagi di telinga Zuri. Namun, kali ini dengan topik lain, Ratri memberitahukan bahwa Joseph sudah datang dan dia berpamitan untuk menyusul Joseph di bawah tenda panitia.

"Tadi kamu mau ngomong apa?" tanya Errol sepeninggal Ratri.

Zuri menggaruk kepalanya dengan wajah bingung. Hanya karena Ratri menginterupsi, dia lupa ingin menyampaikan hal apa kepada Errol. Satu-satunya hal yang terlintas di kepalanya adalah gelang warna merah dari kain tenun ikat yang sejak tadi digenggamnya.

"Kupakaikan, ya?" rajuk Zuri.

Errol mengangguk sambil mengurangi jarak.

Saat berhadapan dengan Errol seperti ini, Zuri merasa dunia menjadi menyempit. Dia merasa hanya ada dia dan Errol yang saling berhadapan. Gadis itu merasakan detak jantung yang berirama, seolah meleburkan suara bising apa pun yang ada di sekitar mereka.

"Ini apa, Zu?"

"Gelang keberuntungan."

"Cewek memang percaya yang seperti ini, ya?"

Zuri mengulas senyum lagi. "Anggap saja seluruh doaku tercurah kepadamu melalui gelang ini. Semoga gelang dariku ini berhasil mengikat keberuntunganmu saat bertanding nanti."

Errol mengulum bibirnya. Laki-laki itu membiarkan Zuri menyematkan gelang merah yang terbuat dari tenun ikat di tangan kirinya. Errol merasakan sentuhan jemari lentik Zuri saat memasangkan gelang ke pergelangan tangannya. Senyum Zuri saat memasangkan gelang membuat napasnya tertahan. Senyum simpul yang tulus, tanpa ekspresi malu dan canggung. Senyum gadis itu membuat Errol gemas. Laki-laki itu meletakkan *surfboard*-nya begitu saja. Tangannya terayun ke puncak kepala Zuri.

"Aku butuh asupan energi," ucap Errol, lalu tersenyum. *"Hugging you for a while ...."*

Zuri melengkungkan senyum saat Errol memejamkan mata ketika memeluknya. Laki-laki itu ingin melepaskan sedikit rasa cemas sebelum beraksi di lautan. Dia mengendorkan *nervous* dengan merengkuh tubuh gadis kurus itu selama beberapa menit. Dan, itu cukup menenangkan.

Beberapa meter dari lepas pantai, seorang laki-laki berdiri tegas di atas *surfboard* biru laut. Pilihan tepat karena *surfboard*

itu seolah melebur dengan warna perairan di Pantai Nembrala.

Laki-laki itu mengenakan celana sport pantai selutut bermotif catur campuran warna *pink*-biru muda-putih-hitam. Atasannya ditutupi kaus Volcom *skinny* putih dengan logonya yang biru dan hitam. Rambutnya basah terkena cipratan air laut. Kulitnya yang cerah dan sedikit terbakar tertimpa sinar matahari dan terguyur air laut membuatnya terlihat mengilap.

Beberapa menit kemudian, laki-laki itu menunjukkan aksinya di atas papan selancarnya. Mulai dari gaya yang paling ringan hingga gaya yang paling rumit dan ekstrem. Dia cekatan melakukan *bottom turn*[21] di tengah deruan ombak Nembrala yang kencang. Laki-laki itu terlihat mengombinasikan trik-trik yang dilakukannya dengan *ripping*[22] tanpa kesusahan. Dia menikmati permainannya.

Laki-laki itu menunjukkan teknik *ups and down*[23] setelah melakukan teknik-teknik sulit sebelumnya. Seolah tubuhnya tidak memiliki massa sehingga bisa menyatu dengan *surfboard* dengan sebegitu ringannya.

Inilah dunianya. Semua terasa menyenangkan saat ombak seolah mengendalikannya, lalu dengan mudah dialah yang menguasai permainan pada akhirnya untuk membalikkan

[21] Berbelok di bagian ombak terbawah untuk menuju ombak teratas dengan *surfboard.*
[22] Membelokkan *surfboard* dan mengarahkan pada ombak *rip.*
[23] Mempercepat laju di bagian bawah dan atas ombak dengan menggunakan sinkronisasi lutut di atas *surfboard.*

keadaan. Dialah yang pada akhirnya mengendalikan gulungan ombak tersebut.

Seulas senyum tipis tergambar di bibirnya yang tipis. Errol merasa puas saat MC berteriak mengomentarinya. Sayangnya, suara MC hanya terdengar samar-samar dari tengah lautan. Namun, ada satu hal yang membuat laki-laki itu semakin melebarkan senyum. Selama dia berlaga di sela ombak, gadis kurus itu tetap berada di titik yang sama. Gadis itu berdiri begitu dekat dengan bibir pantai, menungguinya, memberinya semangat, dan mendoakannya.

Rambut panjang gadis itu tergerai tertiup angin, bergerak lembut, memperjelas lekukan *wavy* di tiap uraiannya. *Dress* pantai bunga-bunga merah modifikasi dari *empire waist dress* yang dipakainya berkibar pelan di bagian ujung. Siluet cantik gadis itu membuat Errol bersemangat. Gadis itu tampak melambaikan tangan kepadanya dengan sangat antusias. Hanya dengan melihat gadis itu, semangat Errol terbakar. Errol ingin menaklukkan sisa waktu di atas *surfboard* itu sebaik mungkin.

Laki-laki itu tersenyum sekilas sebelum mengadang ombak yang datang ke arahnya. Lingkaran gelang dari kain tenun ikat yang dipakainya seolah membuat keberaniannya terbakar.

Food is symbolic of love when words are inadequate.

—Alan D. Wolfelt

Kesibukan Rote Open di Nembrala mulai mereda. Namun, keramaian di pantai belum juga menyurut. Penginapan masih penuh. Orang-orang asing dari berbagai negara masih berkeliaran di pantai alami itu. Semua orang yang ada di sini tidak ingin melewatkan cuaca cerah yang disajikan Nembrala.

Zuri melangkahkan kakinya dengan waswas ke salah satu vila yang ada di Nembrala. Vila itu didirikan oleh orang asing dan berdiri di antara bangunan lokal lain di Nembrala. Vila itu mengingatkan Zuri pada *resort* milik papanya—walaupun jelas berbeda secara desain. *Resort* papanya terdiri atas satu rumah induk dan beberapa bungalo tambahan untuk penginapan sehingga membentuk *cluster*. Sementara vila itu hanya

terdiri atas satu rumah utama berukuran besar dan megah, tetapi dengan desain natural, persis seperti *resort* milik papanya. Fondasi vila tersebut terbuat dari batu lokal yang ditata rapi. Atapnya dilapisi rumput alang. Pintunya terbuat dari kayu lokal. Halaman depan dilengkapi perabot-perabot unik yang menggambarkan budaya khas NTT. Semua itu membuat Zuri tidak yakin bahwa pemilik vila itu adalah orang Australia, mengingat desainnya sangat khas budaya Indonesia.

"Masuk."

Tiba-tiba suara renyah yang diselingi tawa singkat mengagetkan Zuri.

Zuri mendongak. Errol sudah berdiri di balik pintu. Laki-laki itu menunggu dan menyambut kedatangan Zuri.

Errol berpenampilan kasual dan santai. Penampilannya itu menggambarkan sifat fleksibelnya. *T-shirt* longgar kuning pudar, celana pendek dari bahan jins yang dipotong dengan ujung potongan yang dipenuhi serabut benang, serta sandal santai merah yang terlihat sangat kontras dengan pakaiannya. Namun, semua itu tetap saja cocok dikenakan laki-laki berdagu runcing tersebut.

Kemarin baru saja diumumkan nama para *surfer* yang berhak menyandang gelar pemenang di ISC Rote Open. Walaupun tidak menempati juara terbaik, setidaknya Errol bisa meraih posisi dua di kelas *Open Pro Division*. Juara pertama—Zuri tidak menyangkanya—diraih salah seorang *surfer* Australia yang menginap di penginapannya. Sang juara itu adalah kenalan Errol yang juga pernah menyapanya saat

dinner. Casaandra harus puas di posisi keempat kelas *Women Division*, dan mengeluh berkali-kali bahwa dia masih kurang ilmu untuk bisa menyamai Errol.

"Lihat!" Errol mendekati Zuri yang masih ragu-ragu memasuki vila mewah yang sejuk tersebut.

Zuri menyipitkan sebelah matanya. Tatapannya mulai menyusuri sosok Errol tanpa berkedip. Gadis itu mencoba mencari *sesuatu* yang baru pada laki-laki itu, tetapi dia tidak menemukan apa pun.

"Apa yang harus kulihat?"

Errol menyipitkan mata sadis. "Lihat ini!"

Zuri membesarkan fokus pandangan matanya dan terpekik. Errol bukan menyuruhnya untuk "melihat" sesuatu, melainkan untuk "melihat dirinya". Laki-laki itu sukses mengucapkan huruf "l" walaupun dengan nada aneh. Bukan huruf "r" lagi.

"L!" sambut Zuri senang.

Mata Errol mengedip penuh arti. Dia berlatih mengucapkan huruf "l" dengan penuh pengorbanan. Errol berlatih setiap hari di depan cermin sesuai instruksi Zuri. Errol mengingat penjelasan Zuri bahwa pengucapan huruf "l" dan "r" kunci utamanya terletak pada lidah. Huruf "l" bisa diucapkan dengan gampang jika lidah berada di sela-sela gigi, lalu terkatup di gigi atas. Sementara huruf "r", jelas berbeda. Huruf "r" terjadi saat lidah bergetar, seolah bervibrasi di langit-langit mulut.

"Paman sedang ke Bali, jadi vila ini kosong. Aku sudah izin untuk memakai dapur."

Bali? Zuri meneguk ludah dengan ragu. Lebih baik jika ada orang lain di vila tersebut. Biar bagaimanapun, berada sendirian di dalam sebuah vila bersama Errol tetap saja bukan hal yang etis.

"Jangan melongo begitu, dong. Kita, kan, cuma membuat *crème brulee*."

"Iya, benar." Zuri memaksakan senyum. *Hanya membuat crème brulee.*

Terdengar denting peralatan memasak dari dapur. Errol menyiapkan bahan-bahan dan alat yang diperlukan untuk membuat *crème brulee.* Laki-laki itu menemukan kesenangan yang nyaris disangkalnya selama ini. Terlebih, Zuri berdiri di sisinya sejak tadi. Gadis itu mengikuti segala tingkah polahnya—sesepele apa pun. Zuri benar-benar penasaran dan ingin tahu cara membuat *crème brulee* yang benar.

Bagi Errol, memasak makanan yang susah dengan ditemani seseorang merupakan keasyikan tersendiri. Keberadaan Zuri di dapur membuat perasaannya tenang.

"Yang terpenting dari *crème brulee,* kan, karamel bakarnya." Mata Zuri mengekor apa pun yang dilakukan Errol.

Laki-laki itu mengangguk. Tangannya mengumpulkan bahan yang diambilnya dari rak penyimpanan dengan cekatan. Beberapa bahan dikumpulkan di atas meja, ada *fresh*

cream dari jenis *heavy cream,* susu cair, gula pasir, esens vanila, serta telur yang hanya tersisa kuningnya.

"Yang terpenting dari *crème brulee* adalah cara memasaknya yang unik."

Zuri mengangguk. Dia hanya ingat sekilas cara membuat *crème brulee* karena *crème brulee* pertama dan terakhir yang dimakannya adalah buatan mamanya.

"Teknik *au bain marie*[24]," jelas Errol singkat.

Tanpa dijelaskan, Zuri sudah paham teknik *au bain marie* yang digunakan untuk membuat *crème brulee.*

"Kamu mau mengocok telur?" Errol menyodorkan *whisking bowl.*

Zuri mengangguk. Selanjutnya, dia menuru1ti instruksi dari Errol.

Zuri mencampurkan gula pasir dan kuning telur ke dalam *whisking bowl,* lalu mengocok adonan tersebut dengan *balloon whisk* dalam ritme stabil. Errol menunggu adonan dari Zuri sembari memanaskan susu dan *cream* di atas kompor.

"Adonan ini enggak boleh sampai mendidih. Kira-kira dimasak sampai sekitar empat puluh derajat," Errol memberi tahu.

Zuri melirik sekilas ke arah Errol sambil berkonsentrasi pada campuran adonan yang mulai tercampur merata.

"Sudah."

[24] Juga dikenal dengan teknik *waterbath,* yaitu pemanggangan yang dilakukan dengan menggunakan sebuah wadah yang selanjutnya ditaruh di dalam wadah lain yang lebih besar dan sudah berisi air.

"Ini juga sudah." Errol mengangkat adonan cair tersebut. "Setelah ini kita mencampurkan bahan dengan telur itu."

Laki-laki itu mendekatkan panci berisi susu dan *cream* yang telah direbus ke *whisking bowl* berisi kuning telur yang sudah dikocok oleh Zuri. Kuning telur diaduk hingga berbuih. Hal itu merupakan syarat utama untuk mencampurkan kuning telur tersebut dengan adonan yang direbus Errol.

"Memasukkannya harus cermat, soalnya kalau panas tidak sesuai dengan telur, telurnya cepat mengeras."

Zuri mengamati Errol tanpa sempat berkedip. Errol melakukannya dengan sangat cermat. Laki-laki itu begitu jeli dan terampil.

"Esens vanila." Errol menyodorkan tangan kanannya kepada Zuri.

Zuri cepat-cepat mengambil esens vanila di antara ceceran bahan di konter.

"Ini."

"Masukkan," pinta Errol dengan suara tenang.

"Aku?"

Errol mengangguk lantaran Zuri terlihat tidak percaya diri. "Enggak akan merusak adonan, kok."

Zuri membuka tutup botol esens vanila. Dia menghidu pelan aroma vanila yang menjadi favoritnya. Lalu, dia menuangkan esens harum ke dalam adonan yang dicampur Errol. Aroma lembut vanila dari esens tercampur harmonis dengan aroma susu bercampur krim, serta melebur dengan sempurna

bersama kocokan telur yang sudah berbusa di dalam *whisking bowl.*

"Aduk, selanjutnya disaring," tambah Errol.

Zuri mengerjap pelan, tetapi akhirnya dia menurut begitu saja. Gadis kurus itu mulai menyaring campuran bahan agar menghasilkan tekstur lembut saat sudah matang nanti. Setelah itu, dia membagi bahan-bahan itu ke dalam mangkuk kecil yang sudah dilapisi foil aluminium.

Errol menikmati pemandangan itu sambil tersenyum simpul. Baginya, punggung perempuan yang sedang bergerak saat memasak selalu terlihat menawan. Seperti saat ini, Errol sangat menyukai memandang punggung Zuri yang sedang memasak. Lebih-lebih jika gadis tersebut terlihat serius saat mencoba seteliti mungkin untuk membagi adonan dalam takaran sama ke dalam mangkuk. Pemandangan itu sangatlah menarik.

"Ini sudah."

Errol terjaga. Beberapa saat yang lalu dia terbuai dengan fitur-fitur yang ada pada Zuri. Wajah kecil lonjong, juga pipi tirus, tetapi menggemaskan. Bibir penuh Zuri yang melebar sempurna saat tersenyum memamerkan gigi rapinya. Alis tebalnya meruncing seperti bulan sabit. Alis tebalnya itu merupakan perpaduan sempurna jika bersanding dengan matanya yang berkelopak lebar. Mata itu memberi kesan sayu dan teduh dengan sepasang bola mata gelap yang berbinar.

"Ini sudah," Zuri meneguk lidah sambil mengulang kata-katanya. Errol tak mengacuhkannya. Laki-laki itu terlihat

asyik dengan pikirannya sendiri. Selang beberapa detik, Errol pun kembali sadar.

"Oh, itu, masukkan ke oven," sahut Errol sedikit gugup.

Zuri memelotot, tetapi tetap menurut.

Saat inilah diperlukan teknik *au bain marie* untuk *touching crème brulee* yang selanjutnya.

Zuri meletakkan mangkuk-mangkuk yang berisi adonan ke dalam loyang berisi air. Selanjutnya, dia memasukkan loyang tersebut ke oven yang sudah diatur suhunya menjadi 160 derajat Celcius. Punggung ringkihnya bergerak pelan saat lengan ramping itu menutup pintu oven—membelakangi Errol.

Mata Errol terpaku pada wajah Zuri. Gadis itu cekatan memasak walaupun dia bukan *chef* ataupun koki. Dia memiliki bakat dan kemampuan yang sepertinya sengaja disembunyikan karena alasan tertentu.

Tiba-tiba kenangan itu kembali bekelebat di benak Errol. Kenangan tentang seseorang yang memintanya untuk membuatkan *crème brulee* sebelum Zuri. Gadis itu juga memiliki badan kurus seperti Zuri. Hanya saja, gadis itu berambut pendek dan lebih ceria, tidak pendiam seperti Zuri.

"Crème brulee tabetai.[25]*"*

Suara cempreng gadis itu terngiang seperti rekaman kaset di telinga Errol. Kenangan itu membuat Errol terkesiap. Terlebih saat mengingat bagaimana gadis cempreng itu memeluknya dengan penuh kasih sayang.

[25] Ingin makan *crème brulee*.

Beberapa tahun lalu—saat semuanya belum berubah—di dapur yang penuh kenangan di sudut Hokkaido, Errol membuatkan *crème brulee* untuk gadis itu. Suasananya persis seperti saat ini. Hanya saja, waktu itu, di dapur dipenuhi komentar-komentar ceria gadis bernama Hikari tersebut. Waktu itu, Hikari tiba-tiba memeluk dari belakang saat Errol sedang memasukkan adonan *crème brulee* ke dalam oven. Gadis itu memeluknya erat sambil membisikkan kalimat sayang dengan lirih di dekat telinga kanan Errol. Pada saat momen itulah untuk kali pertama Errol bisa balik mencintai gadis itu. Kemesraan gadis itu yang ditunjukkan kepada Errol membuat laki-laki itu menyadari bahwa ternyata dia juga menyukai Hikari—walaupun terlambat.

"Er … rol," suara Zuri membuat Errol tersadar.

Laki-laki itu tekejut. Tangan Zuri mencoba meronta lengannya.

"Ini, eh … aku sudah memasukkannya ke oven," suara Zuri tergagap tidak keruan. Dia menyadari ada sesuatu yang tidak beres dengan Errol.

Semua berjalan cepat saat Errol menubruk Zuri dari belakang dalam keheningan. Laki-laki itu melingkarkan lengan kokohnya, mengunci tubuh gadis itu saat dia memasukkan adonan *crème brulee* ke oven.

Errol mengerjap. Saat sadar dia sudah merengkuh Zuri dari belakang. Dia mengembuskan napas ringan sejenak. Saat memeluk Zuri, hatinya merasa nyaman. Dan, ini bukan kali

pertama dia merasakan nyaman saat suhu hangat gadis itu menjalar ke tubuhnya.

Laki-laki itu mengendus rambut Zuri pelan. Dia tidak peduli pada degup jantung Zuri yang meningkat gara-gara pelukan spontannya. Dia juga tidak peduli pada suara gagap gadis itu. Laki-laki itu pun tak acuh saat Zuri mencoba meronta untuk melepaskan diri dari pelukannya. Dia hanya ingin seperti ini—merasakan nyaman—selama beberapa menit.

"Errol?" suara Zuri terdengar lirih.

Errol kembali mengetatkan pelukannya. Laki-laki itu memejamkan mata sejenak untuk menghidu aroma khas gadis tersebut.

Semua baik-baik saja, tetapi tiba-tiba sosok Hikari kembali berkelebat di pelupuk mata Errol. Kelebatan itu otomatis membangunkan ingatan Errol tentang Hikari. Errol tersentak kaget, lalu mengempaskan badan Zuri begitu saja. Laki-laki itu merutuk—apakah benar saat dia memeluk Zuri, Zuri-lah yang ada di benaknya? Bukan Hikari, gadis yang selama ini membuatnya berusaha memendam impian?

Ruang makan sederhana di vila milik Ashlan diisi dengan atmosfer canggung. Zuri duduk di sana, berhadapan dengan Errol. Walaupun di depannya tersaji *crème brulee* yang sudah lama diinginkannya, nafsu makan gadis itu mendadak lenyap.

Zuri mulai menikmati saat Errol memeluknya sayang. Dia mulai bisa merasakan detak jantung Errol di punggung-

nya dan mulai terbuai. Namun, perasaan itu spontan hilang ketika Errol tiba-tiba melepas pelukannya dengan paksa dan tanpa pretensi. Sikap Errol itu membuatnya terluka.

Detik-detik setelah pelukan hangat yang berubah hambar itu diisi dengan pemberian karamel pada *crème brulee* yang telah dikeluarkan dari oven.

Errol menjelaskan bermacam-macam tip agar gula yang dijadikan karamel bakar di atas *crème brulee* bisa sukses dan tidak gosong. Namun, penjelasan panjang lebar itu terasa seperti bisikan angin di telinga Zuri.

Mata *prominent* gadis itu mengamati Errol yang sedang memegang *torch* untuk membakar gula di atas *crème brulee*. Dia menyadari bahwa betapa kerennya laki-laki berambut *messy* itu saat memasak. Bibirnya yang melengkung sempurna saat dia serius. Tulang hidung kokoh setengah mancung, lengkap dengan rahang tegas yang terlihat jelas saat laki-laki itu mengetat serius. Semua terangkum dalam wajah bulat telurnya.

"Sebenarnya, kalau takut gulamu hangus ... *torch* bisa diganti dengan sendok yang bagian punggungnya telah dipanaskan."

Zuri meneguk ludah. Penjelasan Errol mengakhiri lamunannya di meja kayu tersebut.

"Jadi, setelah kamu menaburkan gula di atas adonan yang tadi dimasukkan ke *oven*, bisa dilelehkan dengan sendok kalau tidak ada alat pembakar yang panas," ucap Errol tidak kalah canggung.

"Aku baru tahu yang seperti itu," Zuri mencoba mengimbangi.

Zuri menyuapkan sesendok *crème brulee* ke dalam mulutnya, dan mulai mengunyah. Kunyahannya berhenti sementara untuk menikmati perpaduan lembut antara telur, susu, dan krim yang sangat serasi. Aroma vanila tidak terlalu menyengat. Lelehan gula bakar di atasnya membuat *crème brulee* terasa manis, tetapi tidak enek.

Rasa ini ... lagi-lagi mengingatkan Zuri pada kenangan lama yang selalu dijaganya. Kenangan tentang sang mama tiba-tiba muncul dalam ingatannya, seolah *crème brulee* buatan Errol memang sengaja membangkitkan kenangan tersebut.

Zuri melahap *crème brulee* tersebut sampai habis dalam suasana hening. Dia tidak ingin merusak kenangan yang muncul satu per satu dari masakan itu. Tanpa sadar, air matanya meluruh begitu saja. Gadis itu tidak peduli ada Errol yang sejak tadi memperhatikan perubahan polemik di mimik wajahnya.

Errol duduk mematung tanpa bisa berbuat apa-apa. Serbasalah. Laki-laki itu merasa telah melukai hati dan perasaan Zuri dalam waktu yang bersamaan, tanpa tahu hal apa yang sebenarnya sedang dipikirkan gadis itu.

If food is poetry, is not poetry also food?

—Joyce Carol Oates

Kalau saja Ratri tidak memaksanya datang menemui Errol, mungkin sekarang Zuri tidak menginjakkan kaki di vila naturalis itu.

Ini gara-gara *crème brulee* kemarin. Tersisa dua mangkuk, dan Errol meminta Zuri untuk membawanya pulang ke *resort*. Akhirnya, *crème brulee* itu disantap oleh Ratri dan Joseph. Lidah Ratri terpesona dengan masakan Errol yang luar biasa.

"Cita rasa masakan Errol sangat berkelas," komentar Ratri sambil mengacungkan jempol.

Sebagai ucapan terima kasih, Ratri meminta Zuri untuk memberikan kain batik Madura kepada Errol.

"Sebenarnya, kain ini ingin kuberikan kepadamu, tapi kali lain saja, deh. Kubawakan untukmu kalau aku balik ke Madura lagi," Ratri kukuh meminta Zuri untuk segera mengirim kain itu kepada Errol. Ratri, setiap punya keinginan, harus cepat dituruti.

Zuri menghela napas pelan. Tangan kirinya menggamit kain batik Madura dari Ratri yang akan diserahkan kepada Errol. Dia bingung. Sejak pelukan aneh itu, komunikasinya dengan Errol sepertinya memburuk. Laki-laki itu sekarang jarang mengirimkan pesan singkat kepadanya maupun menelepon seperti biasanya.

Akhirnya, Zuri memutuskan untuk datang ke vila milik Ashlan sore hari setelah selesai bekerja di *resort*. Ashlan mempersilakan Zuri untuk masuk dan menemui Errol di kamarnya. Laki-laki Aussie itu tidak mau repot-repot memanggil keponakannya. Dia percaya kepada Zuri dan memberi wewenang kepada gadis itu untuk menemui Errol di kamarnya yang tidak jauh dari tempat Ashlan membaca koran.

Zuri mengamati pintu salah satu kamar di vila, Errol ada di dalam kamar tersebut.

"Errol ...," suara Zuri tercekat di tenggorokan saat mengetuk pintu. Jantungnya berdegup tidak keruan saat terdengar suara langkah ringan dari balik pintu.

Penghuni kamar itu tipe yang mudah tanggap. Sebuah ketukan singkat mampu menariknya untuk membukakan pintu.

"Zu?" Mata Errol antusias. Errol tidak pernah menyangka gadis itu berdiri begitu nyata di ambang pintu kamarnya

dengan wajah malu-malu seperti biasanya. Wajah Zuri tertekuk sambil membawa kain di tangan kanannya.

"Aku ke sini disuruh Ratri untuk memberikan ini." Tangan Zuri menyodorkan kain itu.

Gadis itu mengutarakan maksud kedatangannya ke vila tersebut. Semua karena Ratri, tidak ada niat lain.

"Kamu—eh—tidak masuk dulu? Aku tadi mencoba membuat *cookies* jahe. Aku penasaran mencoba rempah satu itu setelah memakan *scone* buatanmu tempo hari."

Zuri memutar bola matanya, berusaha untuk berpikir.

"Ayolah," paksa Errol.

Tidak ada yang bisa dilakukannya selain menuruti paksaan Errol yang tanpa beban. Terkadang, menjadi pendiam dan penurut membuat Zuri serbasalah. Dia ingin menolak, tetapi sungkan dan tidak bisa mengungkapkannya dengan tepat.

"Ngomong-ngomong, beberapa minggu lagi ada kompetisi lokal untuk *pastry*." Errol membuka pintu kamarnya lebar-lebar. "Kompetisi itu diadakan di Bali. Kamu ikut, ya, hadiahnya lumayan, jalan-jalan."

Kompetisi pastry? Zuri tersenyum kecut.

Gadis itu menghela napas singkat. Kalau saja papanya tidak melarangnya berkecimpung di bidang yang disukainya, pasti dia sudah melanglang buana untuk mengikuti segala kegiatan yang berhubungan dengan pengembangan *pastry*. Masih untung papanya tidak melarangnya memasak.

"Kenapa diam? Seru, lho. Peserta yang tertarik diminta mengirimkan resep kreasinya sebagai tahap awal seleksi." Errol mengambil sudut tempat tidur untuk diduduki. Tangannya mengacak tumpukan kertas yang tergeletak di sana untuk mencari sebuah formulir pendaftaran acara itu. "Bagi yang terpilih akan diundang ke Bali untuk dikarantina selama lebih kurang tiga bulan. *Well,* sampai acara selesai. Peserta yang dikarantina, selain mengikuti perlombaan, juga akan mendapatkan bekal dari para *patissier* yang dipilih sebagai juri acara ini."

"Pa … patissier?" Zuri tersedak. Itu mimpinya.

"*Patissier* kelas dunia." Errol menyodorkan formulir dan brosur lomba tersebut. "Barangkali kamu tertarik dan berubah pikiran. Kompetisi ini yang pertama. Rencananya, tiap tahun akan digelar acara yang sama di beberapa negara berbeda."

Zuri merasakan sesak napas. Dia ingin sekali terlibat dalam acara seperti itu. Namun …, apakah papanya mengizinkannya ikut? Terlebih, Zuri terikat dengan pekerjaannya di *resort.* Kalaupun dia ingin ikut, salah satu jalan hanyalah memohon izin kepada papanya dengan sepenuh hati.

Mata Zuri menyusuri formulir itu dengan cermat. Dia membaca detail keseluruhan hingga hafal di luar kepala. "Kamu dapat ini dari mana?" Zuri mengangkat kepalanya. Selanjutnya, dia tersadar bahwa sejak tadi telah melewatkan pemandangan janggal di kamar itu.

Foto Errol berbaju *chef* sedang dirangkul seorang perempuan berambut pendek dengan senyum lebar. Gadis manis itu berkulit cerah, seseorang yang sebangsa dengan Errol. Mereka

terlihat seperti pasangan harmonis walaupun bibir Errol terlihat cemberut kesal di foto itu.

Zuri menahan napas. Jantungnya mendadak terasa seperti diremas dan membakar akal sehatnya. Otaknya kacau. Apakah ini yang dinamakan cemburu?

Pertanyaan yang sempat disimpan untuk Errol tentang isi brosur tersebut mendadak lenyap, tergerus rasa penasaran yang meledak-ledak.

"Itu siapa?" Zuri mengucapkan pertanyaan spontan tanpa dikomando saraf sadarnya.

Otak Zuri melumer mendadak. Dia teringat kata-kata Cassandra saat kali pertama bertemu dengan gadis itu. Cassandra tiba-tiba menanyakan apakah dia "cewek baru" Errol. Selain itu, Cassandra memanggil Errol dengan sebutan "Om". Seharusnya, *sign* itu bisa menjelaskan semuanya. Dia saja yang terlalu bodoh menikmati debaran jantung saat berada di sisi Errol.

Dan, sekarang?

Apakah wanita di dalam foto itu adalah "cewek lain" yang dimaksud Cassandra?

Errol menoleh. Mata gelapnya meredup, seredup wajah ceria yang tiba-tiba tertutup mendung. Kalau seperti ini, siapa yang disalahkan? Foto kenangan itu? Atau, dia yang teledor memasukkan Zuri ke kamarnya?

"Dia istriku," jawab Errol datar.

Dish 2

No Regret

I'm pointing to the destination
and steadily I'm getting closer to the truth
In the name of "future"
I'll definitely solve the real you
No-one else, not your tears
For the sake of your real smile[26]

[26] *English translation* "Mystery Virgin" *by* Ryosuke Yamada.

Secrets, especially with cooking, are best shared so that the cuisine lives on.

—Bo Songvisava

Zuri menghela napas panjang sambil menenteng koper dengan pikiran bercabang. Apakah keputusannya sudah tepat? Bukankah ini yang dinamakan lari dari masalah—saat memilih zona nyaman untuk singgah dan melepaskan permasalahan begitu saja tanpa berniat untuk memperbaiki keadaan?

"Dia umurnya memang tiga puluh satu?" Ratri menginterogasi Zuri setelah Zuri pulang sambil terisak. "Umur tiga puluh satu dengan baby face seperti itu, mustahil jika dia belum punya pasangan, dalam hal ini pacar atau istri." Ratri tak henti-hentinya mengelus punggung Zuri, mencoba menenangkan sahabatnya. "Kecuali, kalau dia memang disorientasi," lanjut Ratri kalem.

Zuri terus terisak di dalam kamarnya selama beberapa menit selepas pulang dari vila Ashlan hari itu. Dia merutuk karena mentalnya terlalu lemah. Hanya mengetahui bahwa Errol sudah punya istri saja membuatnya tersedu seperti itu.

"Tapi, ya, apa boleh buat. Sepertinya, kamu telanjur menyukainya." Ratri menghela napas berat, ikut merasa prihatin. "Saat wanita menangisi pria dengan tersedu seperti itu, cukup membuktikan bahwa si wanita benar-benar mencintai laki-laki itu. Dan, kamu memang menyukai Errol, kan?"

Anggukan singkat Zuri menjawab pertanyaan panjang Ratri. Sore itu, kamar kecil Zuri dipenuhi tangisan tak bersuara. Ratri tetap di sana, menunggu sampai Zuri merasa sedikit tenang setelah hatinya merasa hancur.

Lalu, saat air mata itu sudah tersusut dari sudut matanya, ide gila tiba-tiba terlintas di otak Zuri. Gadis itu bertekad mengikuti kompetisi pastry yang berlokasi di Bali. Iseng. Kalau toh diterima, setidaknya Zuri bisa menghindar sejenak dari Nembrala. Dia ingin menjauhi Errol sampai laki-laki itu pulang ke Jepang. Itulah satu-satunya cara untuk menghapus jejak Errol dari ingatannya walaupun tidak permanen.

Akhirnya, di sinilah Zuri berdiri sekarang. Di jalanan padat merayap kawasan Kuta Selatan. Zuri tiba di Bali untuk memenuhi panggilan sebagai peserta yang lolos uji resep di tahap pertama.

Gadis itu iseng mengirimkan resep kreasi *scone* jahe yang pernah diberikan kepada Errol secara diam-diam dan tanpa

sepengetahuan papanya. Saat panitia menghubungi Zuri untuk mengabarkan bahwa resep gadis itu lolos seleksi dan dia berhak mengikuti karantina di lokasi kompetisi, dia sangat senang. Hal itu membuatnya sempat beradu argumen dengan sang papa. Bahkan, Zuri sampai merengek memohon hingga akhirnya gadis itu mendapatkan izin dari sang papa untuk pergi ke Bali demi kompetisi *pastry* tersebut.

Zuri sudah berada di Bali, tempat baru untuk melupakan masa lalu walaupun hanya terhitung beberapa bulan. Namun, setidaknya, dengan adanya kesibukan di kompetisi tersebut, Zuri bisa perlahan melupakan laki-laki bermata sipit itu. Zuri berkali-kali mengabaikan SMS dari Errol, berkali-kali pula mengabaikan telepon dari laki-laki itu. Dia menahan diri untuk tidak mengirimkan pesan singkat atau saling bertanya kabar, pun mencoba untuk tidak merindukan suara renyah Errol yang merdu itu.

Semua cukup adil bagi Zuri walaupun cukup menyakitkan. Dia tidak ingin menjadi pihak kedua di dalam rumah tangga orang lain. Itu saja. Walaupun menghindar terkadang bukan cara tepat untuk menghadapi masalah, terkadang menghindar adalah satu-satunya cara untuk bisa menguraikan segalanya agar lebih baik.

Langkah Zuri tergesa-gesa. Kakinya berlari-lari kecil menyusuri jalanan yang menghubungkan rumah karantina dengan hotel tempat dibukanya acara.

Hari pertama dan sepertinya dia akan melakukan kesalahan fatal. Zuri datang terlambat. Belum ada seorang pun

yang dikenalnya. Zuri sama sekali tidak ada niatan untuk memulai percakapan dengan orang-orang asing itu. Semuanya serbacanggung—dan dia tidak suka keadaan ini. Walaupun di *resort* Nembrala dia sering berkomunikasi dengan orang asing yang belum dikenalnya, tetap saja aneh jika harus memulai komunikasi dengan beberapa orang yang selama beberapa bulan ke depan akan menjadi teman sekamar, sekaligus teman serumahnya di tempat karantina peserta.

Para peserta dikumpulkan di sebuah rumah yang sudah disulap menjadi tempat *cozy* untuk ditinggali para peserta. Sebuah rumah asri di kawasan Kuta Selatan, berlantai dua, dan menonjolkan filosofi rumah-rumah di Bali—aspek *pawongan*, *pelemahan*, dan *parahyangan*. Rumah tersebut sengaja dibangun khusus untuk kompetisi ini. Rumah didesain menggunakan pernik-pernik khas Bali dengan warna kontras yang terkesan alami. Rumah itu penuh simbol dan ukiran, serta tidak ketinggalan sebuah gapura menyerupai pura dominasi warna oranye dan cokelat. Atap-atap tumpul menyerupai candi khas Bali juga terdapat pada rumah itu.

The Fabulous, begitulah sebutan untuk mereka berlima belas yang lolos uji resep. Dan, The Fabulous kali ini merupakan peserta angkatan pertama.

Kegiatan The Fabulous dipusatkan di Lantai 1 yang di sana juga terdapat dapur sebagai tempat kompetisi, lengkap dengan ruang santai sebagai ruang pertemuan. Kamar terletak di Lantai 2, terpisah antara zona laki-laki dan perempuan. Masing-masing kamar diisi oleh dua sampai tiga orang peserta.

Uniknya, rumah karantina The Fabulous menggunakan konsep-konsep yang biasa digunakan di Bali. Mereka menganut konsep bahwa sudut utara-timur adalah tempat suci, barat-selatan adalah sudut terendah sehingga lebih baik jika dijadikan sebagai pintu masuk. Rumah itu juga memiliki taman luas yang permukaannya tertutup rumput hias lembut, juga terdapat kolam melingkar dengan air mancur. Di halaman belakang terdapat bangunan terbuka—tanpa tembok dengan bangunan dasar berbentuk bale. Rumah itu sangat kentara mengusung konsep tradisional yang diterapkan di arsitektur modern.

Ponsel di saku Zuri bergetar. Gadis itu mengambilnya dengan susah payah, lalu menekan tombol hijau.

"Kamu di mana?" suara itu terdengar nyaring sekaligus pedas. "Kamu sudah hampir terlambat!"

"Aku sepertinya terlambat bangun."

Ratri yang menelepon Zuri. Gadis itu memilih kepulangan ke Bali lebih cepat sejak Zuri ditetapkan sebagai salah seorang peserta yang mendapatkan hak khusus untuk dikarantina. Dia meninggalkan Joseph yang masih perlu mengambil waktu di Nembrala selama beberapa minggu untuk menyelesaikan urusan bisnisnya dengan papa Zuri.

"Duh," Ratri menghela pasrah. "Kalau terlambat, kan, bisa minus di mata para juri."

"Aku tahu ...."

"Cepat lari. Kutunggu di depan hotel. Walaupun hanya *opening*, ini penting."

"Baiklah," Zuri mendesah panik.

Gadis kurus itu mempercepat langkah. *Wedges* cokelat yang dikenakannya bergesekan berisik dengan jalanan sepi di Pantai Kuta. Masih terlalu pagi. Belum ada banyak aktivitas. Hanya ada satu-dua orang asing yang berjalan-jalan menyusuri tepian Pantai Kuta.

Tak berapa lama kemudian, Zuri melihat Ratri berdiri bersedekap di depan taman hotel. Dia mengenakan baju hamil biru cerah. Gadis itu menenteng tas tangan hitam, lengkap dengan rambut pendek yang sudah di-*blow* rapi.

Zuri melambaikan tangan kepada Ratri. Gadis kurus itu menambah kecepatan berlarinya dan tiba-tiba terhenti saat merasakan ada tangan kecil yang menarik *polo shirt* putihnya. Seorang anak kecil sengaja menghentikan langkah Zuri dengan menarik *polo shirt* putih yang dipakainya.

"Dik, ada apa? Kakak sedang terburu-buru."

"Tousan—doko?"[27]

Telinga Zuri berdengung. Anak itu mengucapkan bahasa asing yang tidak dipahaminya.

"Can you speak English, please?" tanya Zuri dengan bodohnya. Rasa frustrasi menggenangi wajahnya. Sekarang dia benar-benar terlambat hanya karena anak kecil itu.

Anak kecil itu melongo tidak paham. Mata bulat lebarnya menatap Zuri dengan tatapan memelas. Tangan kecilnya

[27] Papa—mana?

merosot turun, gantian rok polkadot cokelat Zuri yang ditariknya.

"Tousan—doko?" ulang anak itu dengan wajah cemas, secemas ekspresi Zuri.

Duh, nyaris bisa mengikuti kompetisi pastry, tapi pada hari pertama harus diadang masalah seperti ini.

"Kenapa?" Ratri berlari kecil menyongsong keduanya.

Tatapan Ratri yang semula tertumbuk kepada Zuri berpindah ke anak perempuan berpipi gembil yang menarik rok lipit polkadot milik Zuri. Naluri keibuan Ratri pun muncul.

"I don't know." Zuri mengendikkan setengah bahunya. Jam batas maksimal acara berkumpul pada hari pertama sudah terlewat sia-sia karena anak kecil itu.

"Tousan—doko ni iru?" Anak kecil itu mulai terisak.

Ratri segera berjongkok. Dia mengelus rambut sebahu anak kecil itu sambil tersenyum. Ratri berbicara dengan anak kecil itu dengan lancar. Anak kecil itu menanyakan bermacam-macam hal yang tidak dipahami Zuri kepada Ratri.

"Jepang?" Mata Zuri memelotot tidak percaya.

Anggukan singkat. "Anak ini sedang tersesat. Dan, dia tidak tahu di mana orangtuanya."

Celaka. Zuri meneguk ludah.

Kenapa dia lagi-lagi harus berhubungan dengan seorang Jepang? Ini hanya membuatnya mengingat luka lama. Anak kecil asal Jepang itu membuatnya teringat kepada laki-laki berkelopak tipis dan berambut *messy* yang ingin dilupakannya setengah mati itu—Errol.

"Jadi, bagaimana, nih?" Ratri menggigit bibir.

Zuri menggeleng.

Tersesat. Itu salah satu kata yang paling dibencinya. Dia pernah tersesat. Dulu, saat masih tinggal di Bogor, Zuri terpisah dari orangtuanya ketika bermain ke mal. Rasanya tersesat seperti terasing dari dunia. Hal itu membuatnya frustrasi.

"Kita bantu mencari orangtuanya," putus Zuri sambil mendesah berat.

"Pertandinganmu?"

Zuri menggeleng bingung. "Anak ini lebih berharga. Dia punya orangtua teledor yang menantikannya."

Ratri tersenyum penuh arti sambil memandangi sahabatnya. Itulah Zuri, dia selalu mengutamakan kepentingan orang lain daripada kepentingannya sendiri.

Laki-laki itu mematut diri di depan cermin besar yang ada di kamar hotelnya. Dia memastikan bahwa semua sudah rapi. Baju hitam yang melekat di badannya sering dikenakan saat dia menjadi *patisserie*. Sekarang pun baju itu menempel cocok di badan tegapnya. Baju hitam berlengan pendek dengan aksen merah di sekitar kancing, leher, dan saku yang sangat serasi dengan kulit cerah laki-laki itu. Baju itu masih pas di badan laki-laki itu meskipun sudah lama tidak terpakai.

Mata laki-laki itu tertumbuk pada rambut *messy*-nya. Dia nyaman dengan rambut seperti itu dan tidak ada rencana untuk mengganti *style* rambutnya.

"Mr. Yamazaki," terdengar ketukan pelan dari pintu kamar laki-laki itu.

Laki-laki berkelopak tipis itu menoleh. Langkahnya terayun ke pintu.

Di depan pintu kamar berdiri seseorang yang lebih tinggi daripadanya. Orang itu berambut keriting pirang dengan bulu halus yang melingkar di dagu dan di atas bibir. Laki-laki yang berdiri di depan pintu kamarnya sudah rapi dengan seragam *patisserie*-nya yang berwarna putih—minus topi *chef patisserie* yang sengaja belum dikenakan.

"It's time to begin now. Are you ready?" Laki-laki itu tersenyum ramah. Namun, ada nada paksaan di kalimatnya.

"Wait for a few minutes." Laki-laki yang dipanggil Yamazaki tersebut sengaja membiarkan pintu kamarnya dalam posisi setengah terbuka. Dia kembali lagi ke dalam, mengambil dasi *chef* yang menyerupai *scarf*, lalu tiba-tiba merasakan ada sesuatu yang janggal.

"Hurry up beat." Laki-laki berambut *curly* tadi sedikit mengharap.

"Angelo, *wait."*

"Why?"

"It seems—I lose my daughter!"

Laki-laki berambut *curly* yang dipanggil Angelo tersebut ternganga tidak percaya. Dia melirik arloji di pergelangan tangannya, tinggal lima menit lagi sebelum acara kompetisi *pastry* dibuka. Semua juri yang terlibat—termasuk dirinya dan laki-laki yang dipanggilnya Yamazaki itu—harus sudah

berada di tempat yang ditentukan beberapa menit sebelum acara dimulai.

"Did you mean, Kotori?" tanya Angelo ragu. Dia tahu Yamazaki memang sedikit ceroboh dengan membiarkan putrinya bermain sendiri saat dia sibuk mempersiapkan segala hal tentang perlombaan itu.

Sebenarnya, laki-laki Jepang itu terlambat memutuskan bahwa dia sanggup terlibat di dalam kompetisi *pastry* ini. Alhasil, karena keputusan diambil terlambat, persiapan yang dia lakukan juga lebih lambat daripada juri lain yang sudah bersedia *join* sejak awal. Dampaknya, dia harus mengejar ketinggalan dari juri lain yang sudah *join* terlebih dulu. Laki-laki Jepang itu tambah kerepotan saat Kotori—putri semata wayang yang semula tinggal bersama bibinya—tiba-tiba menyusulnya ke Bali.

"How can?" Angelo frustrasi.

Laki-laki bernama Yamazaki itu menggeleng frustrasi. Dia mencoba mencari putrinya di sela-sela kamar—berharap anak itu sembunyi di tempat tak terjangkau mata seperti biasa—tetapi percuma. Putri semata wayangnya tidak ada di mana-mana, tidak ada di salah satu sudut kamar itu.

"Oh, baiklah. Kita ke *reservasi* dulu. Siapa tahu ada petugas di sana yang melihat Kotori," saran Angelo dengan kepala dingin.

Risikonya, sebagai juri profesional, mereka terlambat datang hari ini.

"What if—"

"Dicoba dulu," potong Angelo bersikeras. Dia tahu, Yamazaki ingin menyampaikan kekhawatirannya. Bagaimana jika tidak ada yang melihat Kotori dan Kotori benar-benar hilang, lalu dia terlambat mencari anak itu ....

Berbekal nekat, Zuri dan Ratri membawa anak kecil berambut pendek itu memasuki hotel.

"Apa salahnya bertanya ... mungkin dia menginap di hotel ini," Ratri menduga-duga. "Kalau toh anak ini enggak menginap di sini, kan, ada alasannya. Bilang saja kamu salah seorang peserta kompetisi *pastry* yang lokasi pembukaannya berada di salah satu *ballroom* hotel. Mereka pasti tahu, kok."

Akhirnya, Zuri menurut. Sifat Ratri yang Zuri sukai adalah Ratri tetap bisa berpikir jernih dalam keadaan mengimpit sekalipun. Pikirannya penuh ekspektasi kuat. Jika tidak ada plan A, masih ada plan B, dan keduanya sama-sama matang.

Kedatangan mereka di lobi hotel disambut ramah oleh salah seorang resepsionis yang berdiri tegak di belakang meja tugasnya.

Ratri berdeham. Untuk berkomunikasi dengan orang, dialah yang paling berpotensi, tidak mungkin Zuri.

"Mbak ...."

"Kotori!" teriakan panik seorang laki-laki membuat Ratri menelan lagi kalimatnya.

"Papa ...." Anak kecil itu melepaskan diri begitu saja dari gandengan Ratri dan Zuri.

Ratri menoleh, begitu juga dengan Zuri. Pada saat yang bersamaan, seorang bule berambut *curly* pirang dengan tinggi nyaris dua meter memasang senyum ramah kepada mereka berdua. Bule ramah kebapakan itu berdiri di samping seorang Asia yang sedang menunduk sambil memeluk anak kecil berpipi gembil itu.

Ratri mencoba mengingat. Sepertinya, dia pernah melihat laki-laki ini sebelumnya—entah di mana. Hanya saja, laki-laki ini terlihat lebih rapi dan dewasa dengan seragam *chef* yang berwarna gelap. Gadis itu menoleh kepada Zuri, ingin memastikan. Namun, sahabatnya itu sudah tersekat di tempat. Menegang dengan rahang terkatup rapat.

Bibir tipis Zuri terkunci—serapat sepasang kaki yang berpijak bergetar di atas lantai lobi hotel tersebut. Mata beningnya menyaksikan laki-laki berbaju hitam yang sedang berpelukan dengan anak kecil berpipi gembil. Baik Zuri maupun Ratri tidak berkedip sedetik pun saat itu.

Kedua bapak-anak itu berbicara dalam bahasa yang hanya dipahami Ratri. Si anak yang antusias karena kembali bertemu dengan papanya bercerita bahwa Ratri dan Zuri sudah menolongnya mengantar ke lobi hotel. Lalu, si bapak cepat-cepat meminta maaf karena telah teledor menjaga putrinya yang masih kecil.

Adegan dramatis itu mengalir lancar di mata Zuri dan terekam dalam otaknya seperti film drama yang terputar. Ma-

tanya terasa panas—lagi. Bukankah seharusnya dia bisa menjauh dari laki-laki itu? Namun, kenapa laki-laki itu ada di sini sekarang? Laki-laki yang paling ingin dilupakannya ....

"Er ... rol?" suara Zuri tertahan berat di tenggorokannya.

Tatapan Ratri langsung memelesat, meneliti Zuri dan laki-laki Asia itu secara bergantian. Dia baru menyadari bahwa dia pernah melihat laki-laki itu di Nembrala saat menjelang ISC ketika Rote Open dibuka.

Laki-laki yang dipanggil Yamazaki oleh Angelo itu pun menoleh. Di depannya berdiri seorang gadis berbaju *polo shirt* putih yang dipadukan dengan rok lipit cokelat bermotif polkadot. Gadis familier yang memiliki lengkung senyum sempurna, serta siluet menarik dari perpaduan badan kurus dan rambut panjangnya yang bergelombang.

"Zuri ... akhirnya kita dipertemukan lagi." Tergambar senyum lega di wajah laki-laki itu.

Akan tetapi, tidak dengan Zuri. Zuri sama sekali tidak merasa lega saat mengetahui bahwa anak kecil yang ditolongnya itu adalah anak Errol.

"Kamu beruntung," bisik Ratri dengan suara lirih di telinga Zuri.

Keduanya berjalan dalam tempo cepat. Mereka menuju salah satu ruangan yang terletak di Lantai 3. Keduanya mengekor di belakang Errol dan Angelo yang juga berjalan tergesa

ke ruang yang khusus disewa untuk pembukaan acara kompetisi tersebut.

"Aku tunggu di luar, ya," kata Ratri penuh pengertian. "Kabarnya, acara ini akan diliput, tapi enggak tahu disiarkan di stasiun televisi atau tidak." Ratri tersenyum sambil memegangi perutnya. Dia berpisah dengan Zuri di ambang pintu, lalu mencari tempat duduk di luar ruangan untuk menunggui sahabatnya itu.

Ruangan berukuruan 8 x 21 meter itu sudah terisi beberapa orang yang terlibat dalam kompetisi. Ada empat belas orang peserta yang terpilih, ditambah Zuri jadi genap lima belas orang. Selain peserta, ada beberapa orang juri yang hadir terlebih dulu, serta laki-laki berjas hitam rapi dengan rambut klimis ditata ke belakang—selaku MC.

Zuri melangkah ragu sambil menundukkan kepala. Kepercayaan dirinya belum bersahabat dengan baik. Celakanya, satu-satunya tempat duduk yang kosong terletak di barisan depan—tempat yang sering mendapatkan perhatian pertama jika ada apa-apa.

"Kamu telat," bisik seorang perempuan berkepang dua berwajah bulat. Dia adalah peserta lain. Sepertinya, lebih muda beberapa tahun daripada Zuri. "Untung dua juri itu juga terlambat," lanjutnya akrab. "Jadi, kamu enggak telat."

Suasana mendadak hening saat laki-laki berambut klimis tersebut menuju tengah ruangan. Laki-laki itu memperkenalkan dirinya sebagai Bryan, yang akan memandu acara kompetisi tersebut sampai berakhir.

"Kita santai saja hari ini. Perkenalan. Belum memanas karena belum ada kompor dan oven." Bryan terkekeh, menertawai leluconnya sendiri. "Perkenalan peserta dengan peserta lain—utarakan, resep apa yang kalian kirim hingga berhasil menembus lima belas besar yang akan memperebutkan juara satu, dua, dan tiga ini."

Peserta lain memperhatikan dengan saksama. Walaupun secara teknis mereka tahu peraturan dari kompetisi *pastry* tersebut, tetap saja jantung mereka terlalu meloncat grogi. Satu-satunya cara untuk mencoba tenang adalah dengan diam sambil mendengarkan ocehan Bryan yang terkadang konyol.

"Agenda hari ini berkenalan dengan juri yang akan menilai kinerja kalian selama kompetisi." Bryan melirik meja di belakangnya. "*Well,* kuharap kalian nyaman dengan seragam *polo shirt* putih yang kalian pakai selama bertanding. Baju *chef* akan diserahkan setelah kalian berhasil menjuarai kompetisi *pastry* ini."

"Namanya Bryan, tapi enggak terlihat seperti orang luar." Perempuan berkepang itu terkikik di samping Zuri.

Bryan memiliki kulit cokelat gelap, warna sawo yang benar-benar matang. Rambutnya hitam lurus—ditata ke belakang dengan *jell* tanpa menyisakan selembar poni pun di dahi lebarnya.

"Bagi kalian yang menyukai dunia *pastry,* pasti sudah tidak asing dengan beliau-beliau ini." Bryan mendekati meja juri.

Lagi-lagi gadis berkepang itu berbisik, "Yang kukenal hanya Mr. Yamazaki dan Ms. Annais. Selebihnya, aku belum kenal."

Zuri meringis. Dia memang suka memasak, tapi sungguh, dia tidak kenal seorang pun dari para juri yang duduk di singgasana itu.

Errol?

Zuri belum paham, apakah Errol seorang *patisserie* andal seperti kata perempuan berkepang tersebut.

"Let me introduce our awesome patisseries!" Bryan melangkah ke arah seorang wanita berambut panjang yang mengenakan kebaya Bali bordir warna putih. Penampilannya sangat anggun. Rambut panjang wanita itu digelung di samping. Di pangkal gelung dipermanis dengan bunga harum khas Pulau Dewata.

"Ida Ayu—*Sponge Cake Legend.*"

Wanita berkebaya modern putih itu mengangguk sopan sambil menebarkan senyum simpul kepada peserta.

"Pasti banyak yang belum tahu kalau kita punya *patisserie* hebat. Ya, soalnya beliau sering melaju ke luar negeri untuk berkarier," komentar Bryan, membuat juri asli Bali itu tersipu malu.

"Lalu, Angelo Adriano. Siapa yang enggak kenal beliau, *chocolate magician.* Sepak terjangnya dalam dunia masak sudah tidak diragukan lagi."

Beberapa penggemar Angelo di kursi belakang Zuri berbisik-bisik antusias.

"Enggak usah khawatir, *Chef* Angelo bisa berbahasa Indonesia walaupun sedikit karena istrinya dari Yogya."

Kasak-kusuk dari bangku belakang menyusul kemudian. Informasi yang disampaikan Bryan menghancurkan harapan para gadis yang mengidolakan Angelo.

"*Next,* Annais Pelizari. Beliau sering mengisi resep-resep kreasi *pastry* di majalah *pastry and bakery,* baik majalah Prancis sendiri maupun majalah internasional." Selanjutnya, Bryan menyebutkan penghargaan Annais secara beruntun. "Tart Queen, begitulah mereka menyebut Ms. Annais." Bryan mengakhiri perkenalan wanita Prancis tersebut.

Annais menundukkan kepala seperlunya. Wanita itu sedikit berbicara dan memiliki tatapan mata angkuh.

"And the last—"

"Mr. Yamazaki!!!" Salah seorang peserta laki-laki keceplosan. Rupanya dia adalah salah seorang fan *Chef* Yamazaki. Dia menyuarakan antusiasmenya tanpa memandang situasi. Peserta laki-laki tersebut langsung mendapatkan hunjaman tatapan tajam dari Annais dan beberapa peserta lain.

"*Yes,* Errol Yamazaki," ucap Bryan mencairkan suasana. "*Patisserie* kita yang *baby face* ini tadi datangnya terlambat sehingga membuat kita menunggu," canda Bryan setengah serius.

Errol tersenyum lebar sambil membungkuk seperlunya, menyadari kesalahannya.

"The King of Karamel," lanjut Bryan. "Bisa dijelaskan, *Chef,* kenapa tadi datangnya terlambat?"

Errol mengelus tengkuknya dengan salah tingkah. Dia masih tersenyum lebar.

"Informasi, *Chef* Yamazaki ini fasih berbahasa Indonesia. Hanya saja, dia kesusahan berbicara 'l'...."

"Oh, jangan khawatir," tukas Errol kalem. "Sekarang saya sudah bisa." Laki-laki itu mengacungkan ibu jarinya dengan ramah.

"Lalu, *Chef,* kenapa terlambat?" kejar Bryan sambil nyengir.

Errol menggaruk tengkuknya lagi. Mata sipitnya menyapu seluruh sudut ruangan, memandangi para peserta yang menunggunya bercerita. Namun, sebenarnya, matanya terfokus kepada Zuri yang duduk dengan tenang di bangku terdepan. Kalau dia jujur, apakah Zuri akan baik-baik saja?

"Anak perempuan saya hilang," jelas Errol.

Reaksi para peserta macam-macam. Ada yang tertawa karena ekspresi konyol Errol terlihat lucu. Bahkan, beberapa peserta sempat kaget. Mereka sempat berpikir bahwa Errol terlihat masih sangat muda. Namun, beberapa menit yang lalu Errol berkata bahwa dia sudah punya anak.

Jantung Zuri terasa melilit. Apakah ini semacam klarifikasi Errol kepadanya bahwa laki-laki itu memang sudah beristri dan punya anak perempuan yang masih kecil?

Life is a combination of magic and pasta.

—Federico Fellini

"Pertemuan hari pertama yang terlambat dan, *what should we do today,* Anna?" Bryan melirik Anna.

Anna membenahi duduknya di kursi. Wanita itu menegakkan punggung, padahal sejak tadi punggungnya tetap tegak di kursinya, tidak merosot sama sekali. Wanita berambut lurus *brunette* itu menyingkirkan poni yang sempat menusuk mata lebarnya.

"Kita tetap pada jadwal," jawabnya. "Hari ini, sebelum menginjak ke pertandingan memasak *pastry* yang sesungguhnya, kita akan memberikan sedikit bekal kepada para peserta."

"Baiklah, semuanya," ucap Bryan menghadap ke seluruh peserta. "Hari ini sebenarnya ada acara pembekalan." *Uhm,*

kalau saja dua orang juri dan seorang peserta tidak terlambat, batinnya.

Errol nyengir *innocent*, berbeda dengan Zuri yang langsung menekuk wajahnya saat pandangan teman-teman lain tertuju kepadanya.

"Pembekalan akan diberikan Anna. Tentang sesuatu yang masih dasar sekali," lanjut Bryan.

Anna beringsut dari tempat duduknya. Mata lebarnya terfokus pada layar laptop yang sudah tersambung ke proyektor.

"Baiklah, untuk memanfaatkan waktu, saya juga akan mempersingkat penjelasannya. Kalian bisa merekamnya dalam otak," kata Anna diplomatif.

Wanita berambut *brunette* itu mulai menjelaskan peralatan dasar yang diperlukan untuk memasak, *pastry*. Di hadapan para peserta, tersaji beberapa *slide* yang menjelaskan peralatan-peralatan tersebut, mulai dari gambar hingga kegunaan masing-masing peralatan. Ada *balloon whisk, baking tray*[28], *brioche mould*[29], *can opener*[30], *croissant cutter*[31], *danish pastry cutter*[32], *dough cutter*[33], *flour sifter*[34], *glass scale*—atau biasa dikenal sebagai *measurement glass*—*grater*[35], *knife*—yang meli-

[28] Loyang besar yang digunakan untuk alas saat mengoven.
[29] Loyang roti berbentuk bulat.
[30] Pembuka kaleng.
[31] Pisau untuk memotong adonan *croissant*.
[32] Pisau yang hampir menyerupai *pastry cutter*. Bedanya, jumlah pisau ini banyak sehingga bisa memotong adonan dalam jumlah besar.
[33] Pemotong adonan roti.
[34] Alat pengayak.
[35] Parutan yang biasa digunakan untuk *chesse* atau *chocolate*.

puti *bread knife dan cake knife—lemon squeezer, mould*[36]*, pastry cutter*[37]*, pastry bag, pastry brush, parisien cutter*[38]*, piping tube*[39]*, pie mould, rolling pin*[40]*, scale, spatulla, scrupper*[41], dan terakhir ada *whisking bowl.*

"Semua alat tersebut tergabung dalam *utensil* atau alat-alat ringan yang bisa dipindah dan sangat dibutuhkan dalam pembuatan *pastry*," jelas Anna dalam suara tegasnya. "Selanjutnya, akan dijelaskan oleh Mrs. Ida Ayu."

"Selamat pagi, semua," sapa Ida Ayu ramah. Sifatnya bertolak belakang dengan Anna yang memiliki pembawaan seperti besi. "Jadi, kita percepat saja, ya, untuk penjelasan selanjutnya. Hari ini akan saya jelaskan sedikit tentang *equipment.*"

Ida Ayu menunjukkan beberapa *slide* yang berhubungan dengan *equipment,* yaitu peralatan berat yang digunakan untuk proses memasak.

"*Equipment* berbeda dengan *utensil,* tidak bisa diubah atau dipindah." Ida Ayu memindahkan *slide* dari satu gambar ke gambar lain.

Ida Ayu mulai memutar *slide* untuk para peserta. *Slide* pertama yang diputarnya mengenai *ingredient rack* yang sudah akrab bagi siapa pun. Selanjutnya, ada *working table* yang sering digunakan untuk mengerjakan pengolahan bahan, lalu

---

36 Cetakan roti.
37 Pisau beroda.
38 Pemotong buah-buahan agar berbentuk bulat kecil-kecil.
39 *Spuit* dari *stainless.*
40 Alat penipis adonan yang terbuat dari kayu.
41 Pengeruk adonan yang lengket di *mixer* atau di meja.

berlanjut hingga alat-alat yang terdengar asing di telinga beberapa peserta, seperti *bread slicer*[42], *cooling rack*[43], *dough mixer*[44], *dough devider*[45], *dough sheeter*[46], *deep fat fryer*[47], *marble table*[48], *proofing cabinet*[49], *salamander*[50], *walk in refrigerator*[51].

"Lalu, *slide* yang terakhir ada *stove, oven,* dan *sink.* Saya yakin kalian sudah akrab dengan alat-alat ini." Ida Ayu mengakhiri penjelasan foto-foto yang sudah disusun rapi di dalam *slide*-nya.

Wanita Bali itu kembali duduk di tempatnya semula.

Bryan segera mengambil alih acara. "Selanjutnya, akan dijelaskan oleh Mr. Yamazaki."

Errol berdeham ringan. Laki-laki berambut *messy* itu berdiri. Dia merapikan kemeja hitamnya sejenak. Matanya yang segelap kopi menyapu kelima belas peserta yang duduk tenang di hadapannya.

"Kompetisi ini bertahap. Lokasi memasak tidak hanya di rumah," jelas Errol berwibawa. Suara renyahnya memenuhi ruangan.

Zuri duduk sambil menahan napas. Dia seolah menyaksikan Errol dalam wujud lain. Laki-laki itu bisa berubah menjadi dua wujud dalam waktu yang nyaris berdekatan. Errol

---

42 Alat pengiris roti tawar.
43 Rak pendingin untuk produk yang baru matang.
44 Pengaduk adonan.
45 Pembagi roti.
46 Penipis adonan dalam *pastry.*
47 Penggorengan dengan minyak dalam jumlah besar.
48 Meja untuk mengolah cokelat yang terbuat dari marmer yang bertujuan untuk menjaga suhu.
49 Alat yang membantu mengembangkan adonan roti.
50 Pembakar piza yang sudah diberi *topping.*
51 Kamar pendingin untuk bahan yang mudah rusak. Biasanya suhu sudah diatur.

bisa berada dalam sosok seorang *surfer* yang sangat santai di Nembrala, dan sekarang bertransformasi menjadi sosok *patisserie* karismatik yang menjadi juri di kompetisi *pastry* ini.

Errol memberikan pembekalan seperlunya tentang segala hal yang berkaitan dengan kompetisi tersebut. Dia juga menjelaskan tentang penilaian, metode pemulangan jika peserta tidak memenuhi syarat, dan juga tentang tingkat kesulitan yang semakin bertambah menjelang mengerucutnya peserta.

"Kalau tidak ada pertanyaan, acara saya kembalikan kepada Bryan," Errol menutup kalimatnya sambil tersenyum.

Mata Zuri masih terpaku kepada sosok laki-laki *baby face* tersebut. Saat mengenakan baju *chef* seperti itu, aura kebapakannya terlihat. Hal itu membuat Zuri semakin sadar bahwa laki-laki tersebut memang sudah berusia tiga puluhan dan berputri satu.

"Ini acara terakhir," Bryan setengah berbisik. "Ada kejutan dari Mr. Angelo."

Laki-laki Italia itu berdiri dari tempat duduknya. Gerak geriknya mencurigakan. Dia membawa selembar kertas kecil yang ditutupi dengan jemari besarnya.

"*Quiz.*" Angelo tersenyum menantang. "*Keep calm.* Ini hanya permainan kecil. Peserta yang memenangkan akan mendapatkan bocoran bahan dasar yang akan dipakai untuk kompetisi besok. Jadi, istilahnya selangkah lebih maju daripada peserta lain. *Close your book.*" Kemudian, Angelo terkekeh setelah menyadari sesuatu. "Ah, ya, kalian, kan, memang tidak punya buku."

Terdengar bisik-bisik protes dari beberapa peserta. Peserta lain memilih menarik napas pasrah dengan hati berdebar.

Angelo mengedipkan sepasang matanya dengan jail. Dia membaca pertanyaan, "Ada yang tahu *castella*? Saya ingin dengar dari kalian sedikit banyak tentang kue ini."

Angelo menunggu siapakah yang akan menjawab pertanyaannya mengenai *castella* itu. Selama beberapa menit, tidak ada yang mengacungkan jarinya. Hingga seorang gadis berkepang dari bangku paling depan mengacungkan tangan beberapa menit kemudian. Angelo menyipitkan sepasang matanya untuk membaca tanda pengenal yang dikenakan gadis itu, Prita.

"Baiklah. Hanya satu orang yang angkat tangan?" Angelo menaikkan alis. Dia berharap ada peserta lain yang angkat tangan untuk menerima tantangannya.

Hening. Tidak ada peserta lain yang berani mengacungkan jarinya.

"Oke, Prita. Silakan jawab pertanyaan dari saya."

Gadis berkepang yang duduk di samping Zuri itu tersenyum lebar. Dia merasa bangga sekaligus lega karena dia satu-satunya peserta yang angkat tangan saat Angelo melempar pertanyaan. Bagi Prita, pertanyaan Angelo mudah untuk dijawab walaupun *castella* belum dijelaskan sama sekali oleh *patisserie* lain. Namun, ternyata bagi para peserta lain, pertanyaan Angelo benar-benar pembunuhan karakter yang membuat mereka tak berkutik. *Castella* tidak terlalu familier di telinga mereka.

"*Castella* biasa disebut sebagai akar kue di Jepang. Sejarah kue ini unik karena dibawa seorang misionaris pada abad ke-16 sebagai oleh-oleh pada waktu itu. Seiring perkembangan zaman, kue itu akhirnya berkembang," jawab Prita lancar.

Angelo manggut-manggut mendengarkan jawaban Prita. Saat Prita mengakhiri jawabannya dengan mulus, laki-laki itu tersenyum. "Setelah pertemuan hari ini selesai, temui saya. Seperti yang sudah saya janjikan, kamu mendapatkan bocoran untuk kompetisi besok."

Semua peserta kasak-kusuk. Ada yang kagum kepada Prita, ada yang iri, ada yang menginginkah hal yang sama setengah mati untuk mendapat bocoran juga.

"Duh, jantungku berdebar kencang saat menjawab tadi," Prita berbisik kepada Zuri. "Dan, ngomong-ngomong, kenapa kamu linglung?"

Zuri gelagapan. Tiba-tiba atmosfer di ruangan itu membuatnya sesak. Sejak tadi, bahkan sejak Angelo membacakan pertanyaan, mata Zuri tidak berhenti mencuri pandang kepada Errol. Aksinya itu berakhir dengan kecanggungan singkat saat sepasang matanya bertemu pandang secara langsung dengan mata Errol yang lembut.

We are indeed much more than what we eat, but what we eat can nevertheless help us to be much more than what we are.

—Adelle Davis

Errol duduk menghadap meja yang berseberangan dengan tempat tidur di kamar hotelnya. Dia berdiam di sebuah kamar *deluxe premium* yang disediakan panitia sebagai fasilitas untuk para juri kompetisi *pastry*. Kamar yang nyaman, terletak di Lantai 4, dan menghadap langsung ke Pantai Kuta. Kamar itu memiliki luas 32 m^2 dengan dua tempat tidur berukuran *queen*, memiliki balkon yang terhubung ke teras menghadap *pool* hotel, serta dilengkapi dengan sofa permanen. *Free* internet nirkabel, serta fasilitas umum lain.

Lembaran kertas putih berisi resep berceceran di depan Errol. Laki-laki itu sibuk membolak-balik kertas-kertas tersebut secara bergantian. Sesekali dia memijit pangkal hidung-

nya dengan jemari. Hari ini tidak ada kegiatan berat yang terlalu berarti. Hanya perkenalan, sedikit *teasing* dari Angelo, serta menghafalkan nama-nama kelima belas The Fabulous yang lolos uji resep.

Ada Zuri di sana.

Pertemuan lagi dengan Zuri di luar ekspektasinya. Errol tidak menyangka Zuri benar-benar mengikuti kompetisi tersebut, lalu lolos sebagai salah seorang kandidat The Fabulous.

Keempat *patisserie* yang saat ini terpilih menjadi juri tidak ikut andil sama sekali dalam seleksi The Fabulous. Kelima belas The Fabulous murni pilihan panitia kompetisi, bukan juri.

Perjumpaan itu membuatnya lega sekaligus bimbang. Pasalnya, sejak mengetahui keberadaan Hikari melalui foto berbingkai di kamarnya di Nembrala, Zuri berusaha untuk menghindarinya sebisa mungkin.

Menyakitkan—iya.

Akan tetapi, Errol sendiri tidak mengingkari bahwa rasa sukanya terhadap Zuri benar-benar membingungkan. Errol terbayang sosok Hikari dalam diri Zuri. Tidak secara fisik, tetapi secara rasa—secara perasaan, dan itu susah digambarkan.

"Papa … asobou!"[52] Suara kecil seorang gadis mengusik lamunan Errol.

Laki-laki itu menoleh ke arah sumber suara sambil meletakkan pensil mekanik yang sejak tadi dimainkan di sela

[52] Papa, ayo main.

jari tangan kanannya. Anak kecil berpipi gembil itu bermain-main dengan rubik warna-warni kesayangannya. Dia tampak terduduk di sofa memanjang dekat jendela dan asyik dengan dunianya sendiri. Boneka-boneka lucu berserakan di sekitarnya, memenuhi sofa panjang yang empuk itu.

"Iya, Papa sibuk. Sebentar lagi, ya." Errol mengulas senyum.

Gadis kecil itu mencebik sekilas, tetapi terpaksa mengangguk. Lagi-lagi dia harus bermain sendiri selama beberapa menit sampai papanya selesai dengan tumpukan kertas itu.

"Papa janji. Beberapa menit lagi setelah ini, Papa akan bermain denganmu," Errol meyakinkan. Serius.

Hilangnya Kotori tadi pagi membuat laki-laki itu takut setengah mati. Errol tidak ingin kejadian itu terulang lagi. Dia memang teledor. Dia terlalu fokus kepada diri sendiri sampai tidak memperhatikan Kotori yang kesepian dan menginginkan teman bermain. Kalaupun Kotori lari dari kamar, itu bukan salah anak kecil tersebut. Dialah yang salah dan sepenuhnya harus bertanggung jawab atas keteledorannya itu.

Akan tetapi, mungkin juga itu cara Tuhan untuk mempertemukannya *lagi* dengan Zuri.

Zuri yang ....

Suara bel di depan pintu kamar berbunyi. Bunyi bel itu membuat sosok Zuri tiba-tiba lenyap dari benak Errol. Errol mengerjap, sadar bahwa beberapa menit lagi dia bisa gila karena bayangan Zuri terus membekas di benaknya.

"Papa, tamu." Kotori melompat turun. Anak kecil itu selalu antusias jika ada seseorang yang mengetuk pintu.

Langkah pendek Kotori terayun cepat. Tangan-tangan kecilnya masih sibuk memutar-mutar rubik. Dia berjinjit, siap membuka kunci saat Errol masih berusaha mengumpulkan pikiran warasnya di depan meja kerja.

"Siapa, Ko-chan?" Errol beranjak dari kursi ketika pintu terbuka beberapa sentimeter.

Jeritan Kotori setelah pintu terbuka membuat Errol terlompat kaget. Bersamaan dengan itu, suara sengau seorang wanita memaksa masuk ke kamar mereka.

"Aku merindukanmu, Errol. Halo Ko-chan, *genki*?[53]"

Zuri menelan ludah berkali-kali. Gadis itu berdoa dalam hati, semoga sore ini berpihak kepada sahabatnya, Ratri. Saat ini jemari Ratri tertangkup di sela-sela jemarinya. Langkah mereka terburu-buru.

"Duh, klienku kali ini merepotkan," Ratri sedikit terengah.

Selama tiga hari pertama, kelima belas The Fabulous mendapatkan kebebasan untuk tidak berada di rumah karantina. Dalam jangka waktu yang sudah ditetapkan, mereka bebas berkeliaran untuk sekadar mencari inspirasi tentang *pastry*

[53] Kamu sehat?

atau sekadar jalan-jalan—asalkan tidak melebihi jam malam yang sudah ditetapkan. Jadwal belum terlalu padat karena belum ada sistem gugur bagi The Fabulous pada minggu pertama. Penyisihan peserta dimulai pada minggu kedua, hingga menyisakan tiga pemenang utama dan dua pemenang favorit pada hari terakhir kompetisi.

Hari ini tiba-tiba Ratri merecoki Zuri. Dia meminta sahabatnya itu untuk menemaninya pergi ke hotel. Ada klien baru yang menyewa jasa Ratri sebagai seorang interpreter.

"Turis Jepang?" tanya Zuri polos.

Ratri melirik sekilas. "Memangnya aku melayani jasa interpreter bule Italia?" Wanita itu terkekeh konyol. "Kali ini bayarannya tinggi. Kudengar karena dia seorang model yang sedang ada acara dan pemotretan di Indonesia."

"Model? Siapa?"

Ratri menggeleng. "Aku, kan, dikontrak sama *agency*-nya, bukan modelnya. Tapi, aku dengar, sih, produk untuk kulit. Semacam *sunblock*," terang Ratri seraya mengedikkan bahu.

Langkah mereka terhenti di Lantai 4.

"Kamu kelihatan lelah, Zu?" Ratri mengamati wajah tirus Zuri dari samping.

Gadis berambut panjang itu menggeleng pelan. Dia mencoba berkelit, tetapi gagal. "Sedikit *nervous*. Aku menebak-nebak kompetisi seperti apa yang kujalani besok."

"Bukan," sergah Ratri tegas. "Semua karena laki-laki bernama Errol itu, kan?"

Tebakan Ratri memang tidak pernah meleset. Dia pembaca ekspresi wajah yang jitu. Mendengar nama Errol disebut tanpa tedeng aling-aling, wajah Zuri tertoleh cepat. Gadis itu melirik ke arah Ratri dengan tatapan tegas.

Selama seharian, setelah perkenalan di *ballroom* hotel selesai, Zuri memang selalu terbayang-bayang sosok Errol. Laki-laki yang seharusnya dilupakannya. Dia yang secara tidak sengaja bertemu lagi di pulau tenang ini. Dia, si *baby face* yang ternyata sudah beristri dan memiliki putri kecil.

"Ternyata, memang benar. Laki-laki itu." Ratri nyaris mendengus. "Errol."

"Bukan. Aku hanya sedikit lelah. Memikirkan kompetisi besok," Zuri bersikeras menyangkal.

"Kamu enggak lelah karena itu." Ratri nekat, seolah dialah yang merasakan rasa lelah Zuri. "Zu, jatuh cinta itu memang enggak salah. Itu manusiawi. Tapi, jatuh cintalah saat hatimu siap, jangan saat kamu kesepian atau terluka."

Zuri meneguk lidah. Kalimat itu menghunjamnya telak. Saat ini pikirannya masih *blur*. Zuri sangsi, apakah rasa sukanya kepada Errol karena dia memang menyukai laki-laki itu atau dengan alasan bahwa hatinya kesepian dan memerlukan seseorang untuk pelampiasan.

"Rasanya ...." Zuri lagi-lagi melirik Ratri. Kepalanya terasa penuh. Dia ingin memuntahkan isi kepalanya saat ini juga kepada Ratri—kepada sahabat yang selalu mengerti dirinya itu. Namun, saking penuhnya, semua berdesakan minta

dikeluarkan secara bersamaan. "... terlalu berat untuk sekadar diceritakan ataupun dihadapi dengan senyuman, Rat."

"I know that feeling, Dear." Ratri mengangkat jemari tangan kirinya. Refleks, jemari itu mendarat di rambut lembut Zuri yang bergelombang. "Yang perlu kamu tahu dalam hal ini hanya satu, yaitu semua cowok punya dua sisi. Mereka bisa menjadi sangat manis, tetapi pada satu waktu bisa menjadi sangat menyebalkan."

Zuri menerawang, lalu tersenyum tipis. Bayangan Yogi dan Errol berkelebat di kepalanya bergantian.

"Cewek sudah ditakdirkan untuk berharap mungkin, ya." Ratri menambahkan dengan suara getir. "Cowok ditakdirkan untuk memberi kepastian, kan, mereka duluan yang sejak awal pedekate."

"Benar!" pekikan tanpa sadar Zuri membuat Ratri menautkan sebelah alis.

"Belum lagi, jika cewek dihadapkan pada masalah krusial. Fakta bahwa seseorang yang kelak mendampingimu ternyata bukanlah orang yang kamu cintai saat ini. Tapi, toh, kamu akan belajar dan berusaha untuk tetap mempertahankan hubungan tersebut." Ratri membuat pikiran Zuri semakin gamang.

"Sudah ...." Zuri mengeluh ragu. Berbicara tentang masa depan dan siapa yang kelak akan menjadi pendamping hidup adalah salah satu hal yang membuat bahunya melorot. Zuri takut membayangkan sesuatu yang belum terjadi.

"Iya, kita sudah sampai memang. Di depan kamar yang nomornya diberi tahu kepadaku," tukas Ratri sekenanya.

Zuri mengernyit. Maksudnya bukan "sudah" yang itu. Namun, "sudah" untuk tidak melanjutkan topik yang menambah berat isi kepalanya.

Ratri maju beberapa langkah di depan Zuri. Dia mencocokkan catatan di ponsel dengan nomor kamar yang tertera di depan pintu kamar hotel. Setelah yakin bahwa itulah kamar yang dimaksud, wanita itu segera menekan bel.

Seorang gadis berambut panjang muncul dari balik pintu. Gadis itu berperawakan jangkung dengan *stiletto* merah mengilat, membuatnya tampak semakin menjulang. Mata gadis itu sipit, tetapi sapuan *eyeliner* pekat itu membuat matanya tampak bagus, lebar, dan tegas. Perpaduan menarik antara warna bola mata cokelat tua dengan mata sipitnya yang berbentuk mendaun. Bulu mata lentik gadis itu menjuntai *curly*, sangat *girlish*. Cocok dengan rambut legamnya yang panjang lurus dan lembut. Dia terlihat dewasa dengan blus longgar bermotif Zebra Cross Sunao Kuwahara, serta rok kapri pendek.

"Benar-benar figur seorang model," Zuri berbisik setengah kagum. Dia memandangi wanita itu dan membandingkan dengan dirinya yang seperti langit dan bumi. Wanita itu tidak sekerempeng dirinya. Tubuhnya berisi, tetapi tidak gemuk. Bentuk dan ukuran badannya sangat proporsional.

"Konbanwa."[54] Ratri menundukkan kepala. Dia memperkenalkan diri dalam bahasa Jepang kepada wanita berambut legam itu.

[54] Selamat malam.

Keduanya bercakap cukup lama, seolah sedang bernegosiasi dan membicarakan poin penting yang harus dilakukan Ratri selama menjadi penerjemah.

Zuri hanya bisa ternganga saat mengamati percakapan bahasa asing dalam tempo cepat itu. Dia tidak paham pada obrolan mereka berdua. Sesekali Zuri membuang tatapan ke lorong hotel karena mulai bosan. Dia merutuk, kenapa klien Ratri itu tidak menawari mereka duduk?

Kaki Zuri mulai terasa pegal dan kesemutan. Dia mulai menggerak-gerakkan kaki dengan ringan. Saat kakinya mulai melemas, sesuatu membuatnya limbung. Desakan cepat dan keras membuat Zuri tidak sanggup menahan beban tubuhnya. Kaki Zuri yang tidak sepenuhnya menapak akhirnya terguncang dan ....

"Gomennnasaiii ...,"[55] teriak suara kecil yang dikenalnya memekik cempreng.

Anak kecil berpipi gembil tampak berlari dengan kecepatan maksimal dari kamar di depannya. Anak kecil itu menoleh sebentar saat tahu ada seseorang yang ditabrak hingga jatuh, tetapi anak itu tidak berinisiatif untuk berhenti menolong seseorang yang telah ditabraknya.

"Ko-chan!" selanjutnya suara renyah seorang laki-laki yang terdengar. Telinga Zuri mendengung keras bersamaan dengan suara pintu yang men-*jeblak*.

Laki-laki yang berteriak itu kalang kabut dengan mata nyalang menyusuri koridor hotel. Matanya tertambat pada

[55] Maaf.

punggung Kotori yang sempoyongan di koridor, lalu beralih memandangi Zuri yang terjerembap sambil bersimpuh di depan pintu kamar.

Ratri meneguk ludah. Dia cepat-cepat memenggal obrolan dengan sang model untuk menolong sahabatnya yang terjatuh. Namun, sebelum tangannya terulur, lengan kokoh laki-laki itu sudah melayang ke bahu Zuri. Laki-laki itu memberikan segenap kekuatan kepada gadis ringkih tersebut untuk bersandar.

"Zuri, kamu enggak apa-apa?" tanya laki-laki itu. Pikirannya bercabang, antara Zuri dan Kotori.

Zuri lemas. Badannya serasa tidak memiliki tenaga, bukan karena terjatuh, melainkan karena rengkuhan hangat laki-laki yang baru menolongnya. Lengan kokoh laki-laki itu seolah memberikan perlindungan. Tangan laki-laki itu membuat Zuri teringat akan pelukan hangat Errol saat di Nembrala. Perlakuan laki-laki itu membuat Zuri kembali berharap lebih.

Errol. Logika Zuri bermain cepat. *Errol, putri kecilnya yang bernama Kotori, dan seorang model cantik yang menyewa Ratri sebagai interpreter.*

Apakah wanita itu istri Errol seperti yang di foto? Namun, wajah mereka tidak mirip sama sekali.

Zuri berjalan dengan canggung di sisi Errol. Dia mencoba mengimbangi langkah tegap dan panjang milik laki-laki itu.

Langkah Errol yang tergesa-gesa cukup menggambarkan bahwa dia cemas setengah mati. Lengan panjang kemeja putihnya terlipat asal-asalan hingga ke siku. Ujung-ujung kemejanya tergantung berantakan di atas jin hitamnya. Dia lebih terlihat layaknya pemuda bimbang daripada seorang papa yang sedang bingung mencari putri kecilnya.

Errol meminta Zuri untuk menemaninya mencari Kotori. Laki-laki itu memutuskan dengan tegas bahwa Zuri-lah yang dimintai tolong. Errol berpesan kepada model yang menjadi klien Ratri untuk tetap menunggu di sana—bersama Ratri.

"Sebentar lagi gelap." Errol mengintip langit yang mulai berubah warna. Wajahnya berkerut khawatir.

Sebelum ini, Zuri belum pernah melihat ekspresi cemas di wajah Errol. Setahu Zuri, laki-laki bersuara renyah itu selalu ceria dengan caranya sendiri. Laki-laki itu bukan tipe yang suka menunjukkan perasaan gelisahnya kepada orang lain.

Zuri tersenyum tanpa sadar. Dia menarik kata-kata yang pernah diucapkannya saat kali pertama bertemu Kotori. Saat itu, Zuri mencela dengan kesal bahwa orangtua mana pun yang merawat Kotori adalah orangtua paling tidak bertanggung jawab karena sudah membiarkan anak itu *nyaris* hilang. Namun, hari ini, Zuri tahu bahwa Errol bukan ayah yang seperti itu. Laki-laki ini peduli dan bertanggung jawab penuh kepada Kotori.

"Jangan," cegah Zuri begitu saja saat Errol nyaris melangkahkan kaki ke luar hotel. "Kita cari ke sana saja," Zuri menunjuk ke arah yang berlawanan, menuju *pool* hotel.

Zuri sendiri tidak tahu bagaimana dia bisa menebak arah itu. Terlintas begitu saja di kepalanya secara naluri. Udara segar sore itu seolah menguarkan aroma khas Kotori yang begitu lembut dari arah sana.

"Kenapa aku?" Zuri mempercepat langkah.

Errol menoleh bingung, terkejut dengan pertanyaan Zuri yang tidak jelas.

"Kenapa apanya?"

"Kenapa aku yang menemanimu mencari Kotori," tambah Zuri cepat. "Kalau kamu mengajak Ratri, bisa saja kamu lebih cepat menemukan Kotori."

Errol tersenyum geli. "Kamu mau kutinggal di kamarku dengan Yukari kalau aku mengajak Ratri? Kamu tidak bisa bahasa Jepang dan Yukari tidak bisa bahasa Inggris."

Jadi, nama model itu Yukari? Zuri lagi-lagi menggigit bibir sambil menekuk wajah.

"Iya juga," Zuri menggigit bibirnya. Dia merasa lega sekaligus malu. Ternyata, Errol berpikir sejauh itu, memikirkan posisinya.

"…. Tapi selain itu, aku mengajakmu karena sepertinya Kotori menyukaimu," jeda penjelasan Errol membuat Zuri terpana selama beberapa detik. "Dia tidak suka Yukari, makanya dia lari begitu saja dari kamar."

Zuri mengerjap canggung.

"Kamu enggak keberatan kalau mencari Kotori bersamaku, kan?" tanya Errol. Ayah Kotori itu tahu bahwa dia telat menanyakan kesediaan Zuri untuk ikut bersamanya mencari

Kotori. Namun, bukankah ada istilah yang menyatakan bahwa lebih baik terlambat daripada tidak sama sekali?

Selain itu, Errol sempat ragu selama beberapa jeda. Apakah benar alasannya mengajak Zuri hanya itu? Tidak ada alasan lain?

Sepertinya, tidak. Ada alasan lain yang membuat Errol lebih memilih Zuri untuk menemaninya mencari Kotori. Sebuah alasan yang tidak bisa dijelaskan dengan akal logika. Sebuah alasan yang tidak dia sadari. Sebuah alasan yang bahkan dia sendiri tidak tahu jawaban pastinya.

"Selain itu …," ucap Errol mulai gelisah. Dia menoleh ke samping sambil mengamati Zuri—hobi yang disukainya sejak kali pertama dia dipertemukan dengan gadis itu di Nembrala. Dari samping, hidung Zuri terlihat menonjol di antara wajah tirusnya yang lonjong. "Sepertinya, ini keegoisan sepihakku. Aku ingin berjalan bersisian denganmu lagi."

Statis. Zuri merasakan akal logikanya mulai terusik, bersamaan dengan denyut jantungnya yang bertambah cepat. Dia tidak pernah membayangkan Errol akan mengucapkan kalimat itu.

"Rasanya janggal sekali berminggu-minggu tidak berkomunikasi denganmu," lanjut Errol gamblang dengan suara santai. "Seperti inikah yang namanya rindu? Aku merasa janggal saat hengkang dari sesuatu yang berhubungan denganmu walaupun hanya beberapa detik," Errol mendesis sejenak, merasa salah mengucapkan kalimat. "Maksudku, aku bingung bagaimana harus menjelaskannya. Aku tiba-tiba mengingin-

kan kehadiranmu. Aku ingin tidak ada yang berubah dan sama seperti dulu."

Zuri tersenyum pahit. Seharusnya, dia mabuk mendengar kata-kata manis dari seseorang yang pernah digilai sebelum ini.

"Satu hal yang kutahu tentang manusia," Zuri berkata pelan, takut salah bicara. "Manusia pada dasarnya memang terlahir sendiri, karena itu manusia kesepian. Untuk itulah kenapa manusia memerlukan keberadaan orang lain untuk mendampinginya."

"Ya. Aku tahu itu." Errol tersenyum geli. "Itu kenapa rasanya menyakitkan sekali saat kamu menolak untuk mengangkat teleponku, tidak membalas SMS-ku, karena tanpa kehadiranmu aku merasa kesepian."

Senyap selama beberapa detik. Errol berkata jujur apa adanya. Sikap Errol itu membuat bermacam-macam ekspektasi di kepala Zuri.

"Kamu kenapa, sih, menghindariku?" Errol gatal sendiri. Dia tidak tahan lagi untuk tidak berbuat sesuatu. Geram.

Ditariknya rambut panjang Zuri yang ditali sekenanya ke belakang. Kekanakan memang, tetapi gadis di sampingnya ini membuatnya jengkel sekaligus gemas. Errol tidak peduli saat gadis itu meringis kesakitan karena rambutnya ditarik tiba-tiba. Dia juga cuek saat gadis itu merintih kesakitan.

"Menghindar bagaimana?"

"Kamu berani berkelit?" Errol mencebik. Gadis pendiam itu ternyata bisa mempermainkan emosinya begini. Hal itu

membuatnya benar-benar jengkel setengah mati. "Kamu enggak protes kalau rambutmu kutarik lagi, kan?"

Zuri menelan ludah. Mata Errol penuh ancaman, berkilat kesal. Jelas sekali laki-laki itu benar-benar ingin menjambak rambutnya lagi sampai puas.

"Enggak …," sahut Zuri gelagapan salah tingkah. "Maksudku, jangan tarik rambutku."

"Itu karena kamu membuatku kesal," balas Errol. "Menyebalkan." Tangannya terangkat cepat, seiring cebikan kesal yang menjadi-jadi.

Zuri mencoba menghindar. Gadis itu memacu langkahnya menjauh dari Errol tanpa berpikir.

"Siapa yang mengizinkanmu lari?" Errol menarik bahu Zuri sekali sentak.

Bukan perkara susah untuk bisa mengendalikan gadis itu. Tenaga gadis itu bukan lawan sepadan untuk tenaganya. Zuri terlalu rapuh, terlalu ringkih, terlalu segalanya. Terlalu sayang untuk dilewatkan.

"Aku tidak mengizinkanmu *pergi* lagi," tambah Errol singkat. Lengan kanannya melingkar cepat ke leher Zuri, membuat gadis itu tertahan di tempatnya berdiri.

Errol tidak ingin menjambak rambut Zuri. Dia menginginkan lebih daripada sekadar menjambak rambut yang terlihat kekanakan itu. Dia ingin merengkuh gadis itu ke dalam pelukannya. Seperti saat ini. Saat lengan panjangnya melingkar di leher Zuri, menghangatkan gadis itu. Rengkuhan Errol

membuat gadis itu terpaku di tempat dengan napas menderu dan bibir terkatup, *speechless*.

Zuri kehilangan kata-kata. Dia terdiam membeku saat lengan kokoh Errol yang satunya meraih pinggangnya. Tindakan Errol itu membuatnya terbenam ke dalam pelukan erat laki-laki itu tanpa bisa melawan.

Zuri benci mengakui ini. Namun, sepertinya—untuk saat ini—perasaannya menyatu dengan perasaan Errol. Ada *sesuatu* yang menguatkan perasaan mereka. Suasana hening di sekitar kolam renang hotel seolah melindungi perasaan mereka berdua. Suasana saat itu mampu mengerucutkan dunia mereka menjadi sempit—hanya ada dia dan laki-laki itu.

"Errol." Dada Zuri sesak, dipenuhi impitan lengan erat laki-laki itu.

Fakta tentang perasaan Zuri kepada laki-laki itu bertolak belakang dengan kenyataan.

"Jangan mencoba menyentuh hidup seseorang jika kamu hanya berniat mematahkan hatinya suatu saat nanti."

"Aku sama sekali tidak berniat seperti itu, Zu."

Istrimu? Anakmu? suara di dalam hati Zuri menjerit. Namun, hanya desahan napas berat yang keluar dari bibir gadis itu. Zuri enggan menyatakan itu kepada Errol.

"Saat mengenalmu," Errol berkata lembut dan terdengar tidak ada niat bercanda di suaranya, "aku tahu satu hal, bahwa cinta enggak pernah salah. Cinta hanya terkadang keliru diletakkan kepada orang yang tidak tepat."

Ya, seperti itulah. Ternyata, sikap cuek Zuri terhadapnya dan tidak adanya komunikasi dengan gadis itu beberapa waktu lalu membuatnya menyadari satu hal, bahwa dia merindukan gadis itu memang sebagai Zuri, bukan sebagai sosok Hikari. Errol mulai menyadarinya walaupun mungkin ini terlambat.

"Aku tidak mau terlambat menyadari menyukai seseorang karena itu hanya akan membuatku menyesal nantinya," lanjut Errol diplomatis.

Zuri merasakan detak jantungnya melemah. Suara jantungnya tertimbun suara Errol. Apakah laki-laki itu menyatakan perasaan kepadanya pada saat yang tidak tepat seperti saat ini?

Zuri meronta. Matanya menatap nyalang ke berbagai arah. Dia harus bisa melepaskan diri dari suasana memabukkan itu. Sakit hati karena cinta cukup dirasakannya sekali saja, dan pengalamannya dengan Yogi sudah cukup untuk dijadikannya pelajaran. Tidak perlu mengulang sakit hati yang sama. Zuri tidak banyak berharap kepada Errol, itulah salah satu cara untuk melindungi hatinya agar tidak patah untuk kali kedua.

Tatapan Zuri tertumbuk pada salah satu sudut kolam. Anak kecil berpipi gembil itu terduduk di salah satu kursi. Mata sipitnya terlihat menerawang, seperti terluka.

"Kotori," Zuri mengeraskan suaranya. Rengkuhan lengan Errol di tubuhnya mengendur bersamaan teriakan Zuri yang secara tiba-tiba itu.

Anak kecil berbaju terusan warna *purple* tersebut menoleh. Saat pertama melihat sosok Errol, dia nyaris melarikan diri lagi bersama boneka Teddy cokelat tuanya yang. Namun, saat tahu bahwa Errol datang bersama perempuan yang pernah menolongnya, rem di otaknya bekerja cepat. Perempuan itulah yang tadi memanggilnya, bukan Yukari.

"Kemari, Kotori," panggil Zuri kikuk. Dia tidak tahu apakah cara ini bisa berhasil—berbicara dalam bahasa Indonesia dengan seorang bocah yang jelas tidak bisa bahasa Indonesia sama sekali. Tangannya melambai, menawarkan perlindungan kepada anak kecil itu.

Seperti *magic,* Kotori diam di tempat saat Zuri mendekatinya—diikuti Errol dari belakang.

"Yukari-san … daikirai!"[56] Kotori membulatkan mata sipitnya dengan kesal. Dia menyemburkan kata-kata yang tidak diketahui Zuri. Namun, Zuri yakin, kata-kata itu dilontarkan kepada Errol dan berhubungan dengan Yukari, entah apa artinya.

"Ayo, pulang bareng?" Zuri tersenyum. Dia sudah tidak peduli lagi dengan kendala perbedaan bahasa di antara mereka, toh masih ada *body language* yang bisa digunakan kepada anak kecil itu.

Kotori mengangguk patuh sambil menatap Zuri, membuat Errol tercengang. Anaknya bukan tipe anak yang mudah akrab dengan orang lain begitu saja, terlebih dengan sese-

[56] Yukari ... aku benci!

orang yang baru dikenal. Namun, anak itu menurut kepada Zuri begitu saja.

"Dia benar-benar menyukaimu," Errol berbisik serius di dekat telinga Zuri.

Zuri tersenyum. Mungkin inilah yang disebut naluri. Dia tidak tega melihat mata kesepian Kotori yang berubah menjadi mata ketakutan saat melarikan diri dari kamarnya di Lantai 4.

Kotori menautkan jemari kecilnya di sela-sela jemari Zuri. Kotori menggandeng perempuan itu dengan erat, seolah mereka sudah saling kenal cukup lama.

"Kamu mau mampir ke kamarku sebentar, kan? Bersama Ko-chan?" tanya Errol ragu kepada Zuri.

Zuri mengangguk paham.

Perjalanan mereka kembali ke kamar diselingi ocehan senang Kotori. Zuri menikmatinya,walaupun tidak mengerti maksud ocehan Kotori. Mereka bertiga tidak pernah tahu ada sepasang mata yang terus mengawasi langkah ringan mereka dari arah kolam.

One should eat to live, not live to eat.

— Molière

"*Silent please* ...." Suara Anna menggema tegas.

The Fabulous dikumpulkan di ruang tamu rumah karantina pagi itu. Keempat juri sudah hadir, lengkap dengan seragam yang menjadi ciri khas masing-masing.

Bryan mengenakan ikat kepala khas Bali. Pakaiannya yang tanpa jas membuatnya terlihat sedikit lebih santai daripada pertemuan sebelumnya. Dia hanya mengenakan kemeja dan celana yang tetap terlihat sopan pagi itu.

"Kemarin Prita berhasil menjawab pertanyaan Angelo. Jadi, dia sudah tahu hari ini kita akan melakukan apa. *Not at all,* cuma sebagian," ujar Bryan singkat. "Jadi, sekali lagi, selamat bertanding, The Fabulous!"

Setelah mengucapkan pembukaan singkat tersebut, Bryan memberikan kesempatan kepada Anna untuk mengambil alih acara hari itu.

"The Fabulous adalah nama untuk kalian berlima belas karena kalian hebat, sudah mengalahkan beratus resep lain yang masuk," Anna menjelaskan. "Beberapa *rule* tentang kompetisi ini sudah dijelaskan pada hari pertama. Hanya ada beberapa tambahan singkat dari para juri."

Angelo menggantikan Anna beberapa menit kemudian. "Salah satu hal yang perlu diketahui oleh The Fabulous, yaitu kalian tidak boleh terikat secara emosi dengan para juri di sini—aku, Ms. Anna, Mrs. Ida Ayu, Mr. Yamazaki." Angelo mengedarkan pandangan matanya. Sesaat, tatapannya jatuh kepada Zuri, membuat gadis itu menjengit kaget.

Tidak boleh terikat secara emosi dengan juri?

Zuri tidak berani membayangkan tentang kejadian kemarin di hotel saat Errol mengajaknya mencari Kotori dan memperlakukannya dengan sangat manis. Bukankah para juri kompetisi semuanya diinapkan di hotel tersebut. Seharusnya, sejak awal dia sudah tahu dan mempelajari peraturan ini. Kalau saja tahu, pasti dia akan lebih berhati-hati untuk mengendalikan perasaannya terhadap Errol.

"Baiklah, sebelum memberi tahu apa yang harus kalian lakukan hari ini, saya akan memberikan bekal sedikit tentang hal-hal dasar yang mungkin bisa kalian gunakan setelah keluar dari kompetisi ini," terang Ida Ayu menggantikan Angelo.

Wanita Bali itu menjelaskan hal-hal dasar tentang *patisserie* yang mungkin belum diketahui beberapa peserta awam.

"Mungkin, beberapa di antara kalian masih rancu membedakan antara *patisserie* dan *bakery*. Saya akan menjelaskan sedikit."

Ida Ayu menerangkan dengan suara kalemnya bahwa *patisserie* adalah pengetahuan tentang pengolahan makanan yang menyajikan berbagai jenis kue. Para kandidat The Fabulous sudah hafal di luar kepala mengenai perbedaan *patisserie* dan *bakery*.

"Berasal dari bahasa Prancis—'*patisserie*' yang bisa diartikan 'kue-kue'. Apa saja yang termasuk dalam ruang lingkup *patisserie?* Ada yang tahu?"

Andre mengangkat tangan. Setelah Ida Ayu mempersilakan menjawab, laki-laki gondrong itu mengungkapkan pengetahuannya dengan penuh percaya diri. "Kue-kue yang termasuk dalam lingkup *patisserie* adalah kue-kue oriental dan kue-kue kontinental."

Ida Ayu mengangguk, lalu melanjutkan perkataannya. "*Bakery* adalah salah satu produk *patisserie*. Selain itu, ada beberapa kue lagi yang termasuk ke dalam produk *patisserie*, ada yang tahu seperti apa saja?"

Zuri menoleh ke kanan dan ke kiri, tidak ada yang mengangkat tangan. Padahal, dia tahu ada produk lain *patisserie* selain *bakery*. Gadis itu mulai gelisah, menatap sepasang mata gelap Ida Ayu dengan penuh harap. Dia berharap di-

tunjuk daripada menawarkan diri untuk menjawab. Namun, sepertinya Ida Ayu tidak menangkap gelagat gelisahnya. Malah, tak sengaja, matanya malah bertemu pandang dengan Errol. Zuri yakin seyakin-yakinnya bahwa Errol menggelengkan sedikit kepala untuknya, memaksanya agar dia angkat tangan kalau tahu jawabannya.

"Zuri."

Zuri tersentak saat Ida Ayu tiba-tiba memanggil namanya. Tanpa sadar tangan Zuri terangkat saat bertatapan dengan Errol. Laki-laki itu seperti hipnosis yang memberikan ketidaksadaran berupa keberanian untuk mengangkat tangan.

Zuri menghela napas dalam sekali tarik. Ida Ayu menunggunya menjawab.

"Quick bread," kata awal keluar dengan suara tergagap. Namun, saat Ida Ayu mengangguk dan Errol tersenyum untuk memintanya melanjutkan menjawab, kepercayaan diri Zuri mulai bertambah. *"Cake, cookies, yeast product, breads, paste."*

"Perfect." Ida Ayu tersenyum puas. "*The last,* selain jenis-jenis tersebut, ada produk-produk yang sering digunakan sebagai pelengkap *patisserie*. Misalnya, *pastry cream, butter cream, frozen dessert* ... selanjutnya ada yang tahu?"

Prita—gadis berkepang yang berhasil menjawab pertanyaan Angelo kemarin—angkat tangan lagi. Dia menjawab dengan lancar setelah dipersilakan Ida Ayu.

"*Mouse, candy* atau *praline, pudding, sauce, glazing,* dan seingat saya *meringue*."

Ida Ayu bertepuk tangan puas. "Ternyata, sebagian besar yang ada di sini, walaupun bukan *Patisserie Chef,* kalian tahu banyak tentang *patisserie.* Sebenarnya, pertanyaan-pertanyaan tadi adalah *game* sederhana dari saya." Wanita Bali itu tersenyum sekali lagi. "Andre, Prita, dan Zuri, kalian mendapatkan *injury time* dua puluh menit. Silakan ke dapur untuk *kejutan* yang harus kalian selesaikan di ujian tahap pertama."

Bryan mulai melontarkan lelucon khasnya lagi saat The Fabulous menuju dapur yang sudah disiapkan secara khusus untuk keperluan kompetisi. Dapur, salah satu *restricted area* yang tidak boleh dijamah The Fabulous selama mereka berada di rumah, kecuali waktu pertandingan berlangsung. Dapur, sebuah bangunan terpisah yang tidak kalah besar dengan bangunan utama tempat The Fabulous tinggal. Letak dapur dihubungkan dengan taman yang berpelataran rumput hias hijau, lengkap dengan pijakan dari batu alam yang tersusun rapi. Atapnya mencirikan Bali—sebuah desain bertema etnik yang sejuk dan tenang karena berbatasan langsung dengan Pantai Kuta.

The Fabulous menempati *working table* yang sudah disiapkan panitia. Di dapur terdapat lima belas *working table* yang diatur berjajar rapi. Penempatan *working table* sudah diatur berdasarkan nomor urut, sesuai abjad mereka.

Ada beberapa bahan utama dan beberapa bahan pelengkap di atas *working table.*

"Yang ada di hadapan kalian adalah bahan dasar dan bahan pelengkap. Jika kalian ingin melakukan kreasi yang rumit,

tersedia bahan tambahan di *ingredient rack*." Anna menunjuk rak bahan baku di samping *working table* peserta. "Tapi, ingat, kalian harus jeli dalam memanfaatkan waktu. Waktu kalian satu setengah jam sudah *include* untuk waktu memilih bahan tambahan."

Terdengar protes di sana sini.

"Hari ini, kami ingin melihat kemampuan kalian dalam mengkreasi *chiffon*," Errol akhirnya angkat bicara.

Zuri tertegun selama beberapa saat. Sepasang matanya memandangi bahan dasar yang ada di *working table* dengan jeli.

"Seperti yang telah kalian lihat, ada tepung terigu protein rendah, gula pasir, minyak goreng, santan kental, telur, dan garam. Itu bahan dasar untuk pembuatan *chiffon*," lanjut Errol.

The Fabulous serius mengamati setiap bahan yang tersedia. Mereka mencuri waktu di sela penjelasan Errol untuk memikirkan kreasi apa yang akan disajikan nantinya.

"Waktu satu setengah jam dimulai dari sekarang. Seperti kata Ms. Anna, jika kalian ingin menambahkan kreasi, di *ingredient rack* tersedia bahan yang bisa kalian gunakan." Errol menengok arloji hitam di pergelangan tangannya.

Laki-laki itu mulai menghitung mundur—sebelum akhirnya jam besar di dapur tersebut berdentang.

Dapur mulai berisik. Langkah The Fabulous mulai kacau. Mereka berlarian mendekati *ingredient rack*.

"Kompetisi dimulai dengan kreasi *chiffon*," Bryan berteriak dengan semangat. Mikrofon yang dipegangnya disodorkan

kepada salah seorang peserta yang sibuk mengerutkan kening di depan *ingredient rack*. Peserta tersebut terlihat sedang berpikir serius sambil memilah bahan untuk kreasi *chiffon*.

Mata Zuri tertumbuk pada tape yang terbungkus anyaman bambu. Pilihannya jatuh untuk membuat kreasi *chiffon* tape. Sepertinya, belum ada yang melirik untuk menggunakan tape sebagai bahan kreasi. Kebanyakan The Fabulous memilih vanila, buah-buahan, cokelat, dan pilihan terbanyak jatuh pada pandan. Setelah menambahkan sekerat keju dan krim, Zuri segera berlari kecil menuju *working table*-nya. Dia ingin menyajikan perpaduan cita rasa kontinental dan oriental untuk *chiffon cake* tersebut.

"Wow, tape, keju, dan krim?"

Zuri terlonjak. Ternyata, bahan-bahan unik yang diambilnya menarik perhatian Bryan. Laki-laki itu mendekatinya tanpa diminta. Hal itu membuat Zuri menjadi pusat perhatian seketika.

"Kamu mau membuat apa?" Bryan bertanya antusias.

Zuri menelan ludah. Seumur-umur, belum pernah dia menjadi pusat perhatian dan tiba-tiba diwawancarai seperti ini.

"Terpikirkan ini," jawab Zuri kikuk. "Aku ingin memadukan rasa kontinental dan oriental."

"Brilian!" Bryan terpekik.

Zuri kembali menatap *working table*-nya, cara terbaik untuk mengelak dari sorotan Bryan. Dia menyempatkan diri untuk melirik Errol yang berada di meja juri sebelum mulai

bekerja. Laki-laki itu tersenyum sekilas kepadanya. Senyum yang cukup membuat Zuri bersemangat membuat *chiffon* tape ini.

Beberapa menit mulai berlalu. Para peserta mulai mengayak tepung dan menambahkan gula pasir hingga terdengar suara bising di sana sini. Masing-masing bahan mulai dicampurkan oleh para peserta. Ada yang memotong buah segar, mencampurkan esens pandan, memakai campuran tepung ketan hitam. Sementara Zuri harus melumat tape terlebih dulu agar bisa tercampur rata dengan tepung. Gadis itu berusaha menghasilkan kue yang lembut dan ringan dengan gabungan tape dan tepung rendah protein tersebut—sesuai namanya, *chiffon.*

"Jadi, kenapa kamu memilih tape?" suara renyah itu mengaburkan konsentrasi Zuri.

Gadis itu sedang mencampurkan minyak goreng dan santan ke dalam adonan. Gerakannya terhenti demi melihat laki-laki bermata sipit berseragam *chef* warna hitam yang saat ini berdiri di hadapannya.

Zuri berdeham salah tingkah. Suaranya mendadak hilang. Mata *prominent*-nya menyapu dapur, berusaha mengalihkan pandangan. Para juri berbagi tugas untuk memantau aktivitas The Fabulous. Anna, Ida Ayu, dan Angelo menyebar di *working table* peserta lain. Lalu, Zuri kebagian didatangai oleh Errol. Sungguh kebetulan yang bisa dikatakan tepat dan tidak tepat.

"Tekstur tape yang sudah dilumat seperti ini sangat cocok jika dicampur tepung terigu untuk dijadikan kue bertekstur lembut. Tujuannya agar ringan saat dimakan," jelas Zuri mantap. "Selain itu, tape memiliki banyak kandungan gizi yang bahkan sampai sekarang belum kita sadari."

Gadis itu menjelaskan kepada Errol bermacam manfaat tape. Beberapa di antaranya, tape mengandung banyak zat yang berguna untuk tubuh. Ada vitamin A, karbohidrat, fosfor, kalsium, vitamin B1, besi, hingga protein.

Errol tersenyum puas mendengar jawaban Zuri. Sepasang matanya terus tertambat kepada gadis itu. Errol menunggui sampai kuning telur yang diaduk Zuri tercampur rata dengan bahan lain.

"Mr. Yamazaki, *working table* yang lain," teguran Angelo membuat Errol tersentak.

Errol mengangguk sambil meninggalkan *working table* Zuri setelah tersenyum penuh arti.

Sisa waktu digunakan Zuri untuk mengocok putih telur dan mencampurkan bahan ringan, seperti garam dan bubuk kayu manis, dalam wadah terpisah. Dia mengaduk bahan-bahan tersebut sampai mengembang. Selanjutnya, gadis itu mencampurkan dua adonan yang terpisah tersebut menjadi satu. Zuri menuangkan adonan itu perlahan sambil mengaduknya pelan untuk memastikan unsur-unsur berbeda tersebut sudah tercampur rata.

"Perlu diperhatikan, ada beberapa kategori kue yang dikatakan gagal dalam dunia *patisserie,*" suara Ida Ayu memecahkan atmosfer tegang di dapur tersebut.

Waktu berjalan selama setengah jam. Wajah panik para peserta mulai terlihat jelas satu per satu.

"Rasa asam, disebabkan jangka waktu mengembangnya bahan terlalu lama atau suhunya terlalu tinggi. Selain itu, bisa jadi karena ragi yang digunakan kurang baik."

Zuri memperhatikan aktivitas beberapa peserta lain di sela kesibukannya. Selangkah lagi adonan siap dimasukkan ke oven. Semua bahan telah tercampur, tampak lembut dan rata. Adonan itu menghasilkan aroma tape dan kayu manis yang menimbulkan perpaduan legit.

"Selanjutnya, kue dikatakan gagal karena kering atau rapuh. Ini bisa terjadi karena komposisi bahan tidak seimbang, yaitu tepung yang terlalu banyak, atau terlalu lama diproses di oven. Bisa juga karena pemasak tidak telaten mencampurkan adonan," Anna menambahkan. "Selanjutnya, kue gagal karena bantat dan berat, atasnya pecah-pecah, atau *korst*[57] terlalu tebal."

"Untuk *korst* yang terlalu tebal," Angelo menyambung, "ini terjadi karena si pembuat terlalu teledor dengan suhu oven."

"Lalu, kesalahan fatal lain dalam pembuatan kue selain hal-hal tersebut," sambung Errol, "adanya garis-garis atau

[57] Kerak kue.

bintik-bintik hitam. Kue jadi tidak enak dipandang mata. Itu bisa terjadi karena bahan kurang baik. Lembap. Kesalahan ini bisa dikatakan sebagai kegagalan yang parah karena kue lembap bisa terjadi akibat terlalu banyak cairan. Dan, yang terakhir ...," kata Errol tanpa melanjutkan kalimatnya.

"Kasar." Anna menutup ceramah singkat di sela pertandingan itu. "Panci roti yang terlalu besar bisa menyebabkan kesalahan ini. *Chiffon* adalah kue lembut yang ringan. Jika *chiffon* yang kalian buat bertekstur kasar, itu artinya kalian gagal."

Zuri mencuri dengar sambil menuangkan adonan ke loyang *chiffon.* Oven sudah disiapkan dalam suhu 160^0 C. Dia hanya perlu memanggangnya, memastikan tidak terlalu lama atau terlalu cepat untuk menghasilkan *chiffon* yang diinginkan. Normalnya waktu memasak *chiffon cake* memakan waktu selama 35 menit atau lebih.

"Tapi, selain hal-hal tersebut, yang terpenting dari memasak adalah bentuk hasil masakan yang menarik. Rasa enak, tanpa bentuk dan tampilan menarik, apakah kamu yakin bisa menarik orang lain untuk mencicipi masakanmu?" kata Angelo sambil mondar-mandir meninjau *working table* para peserta. "Itulah yang menyebabkan memasak juga termasuk sebagai salah satu seni. Kita tidak hanya mengandalkan rasa, tapi juga bentuk. Kita memerlukan imajinasi dan kreativitas, bukan angka pasti."

Waktu yang tersisa dipenuhi dengan kepanikan The Fabulous. Beberapa peserta lain sudah melaju pada proses

penghiasan *chiffon*. Beberapa peserta mengeluh karena adonan yang dimasukkan ke oven terlalu matang.

Zuri sudah siap dengan krim yang akan dioleskan ke atas *chiffon cake* sebelum menaburkan parutan keju *cheddar*. Gadis itu memberikan sentuhan terakhir pada *chiffon* buatannya dengan memberi tambahan tiga buah *cherry* dan sebatang daun *mint* sebagai hiasan di permukaan *chiffon*. Roti berwarna putih itu terlihat cerah dan menarik dengan hiasan alami berwarna yang dipilih Zuri, tidak pucat.

Satu per satu peserta mendemokan hasil kreasi *chiffon* yang telah dibuatnya. Anna yang mendominasi berkomentar. Menurut Anna, banyak yang tidak ahli membuat *chiffon*. Kebanyakan peserta kurang teliti dalam membuat kue ringan ini. Beberapa peserta menunjukkan *chiffon-chiffon* kurang pas, dan selebihnya adalah kreasi *chiffon* yang gagal. Rata-rata karena adonan terlalu keras dan kerak roti terlalu tebal. Ditambah, beberapa terlalu banyak pori hingga menghilangkan cita rasa lembut dari *chiffon cake* yang dibuat.

"Andre ...." Anna mengunyah *chiffon* buatan Andre. Sebuah kreasi *chiffon* dari tepung ketan hitam yang dipadukan dengan *blueberry sauce*.

"Idenya orisinal. Kamu punya waktu untuk membuatnya karena mendapatkan *injury time* dari *Chef* Ida Ayu. Tapi, ini terlalu lembap," ucap Anna sambil mengernyit sadis.

"Tapi, perpaduan rasa tepung ketan hitam dan *blueberry sauce* ini menarik," bela Ida Ayu.

Hening. Suasana hanya diisi adegan saling menatap antara Ida Ayu, Anna, dan si pemilik kue, Andre.

Tiap peserta mendengarkan penilaian juri dengan perasaan waswas. Beberapa peserta yang kembali ke *working table* memasang ekspresi berbeda-beda. Ada yang semringah, ada juga yang menundukkan kepala dengan ekspresi diliputi mendung setelah mendapatkan cecaran komentar dari Anna.

Giliran Zuri tiba—peserta terakhir yang membawa kreasinya di hadapan juri. Zuri melangkahkan kedua kakinya dengan ragu. Matanya tertumbuk kepada Ida Ayu karena dia satu-satunya juri yang tidak berkomentar menyakitkan hari ini.

"*Perfect.* Kamu menunjukkan cita rasa kontinental dan oriental di dalam tape beraroma kayu manis dan bertabur keju ini." Ida Ayu melahap *chiffon* buatan Zuri sebanyak dua kali.

Zuri menghela napas lega.

"Yes, agree," Angelo berkomentar.

Errol menyuapkan sepotong *chiffon* tape buatan Zuri ke dalam mulutnya. Dia sedikit memainkan bibir sambil membeliakkan mata sipitnya, yang berarti "iya".

Zuri menantikan komentar Anna. Gadis itu menahan napas sampai wanita Prancis tersebut selesai mengunyah.

"Not bad," komentarnya. "Tapi ...." Lalu, serentetan saran mengalir dari bibir manis wanita itu.

Nyali Zuri nyaris menciut. Namun, setelah dipikir, bukankah hari ini semua mendapatkan omelan dari wanita ini. Di dunia ini, memang sepertinya ada beberapa jenis manusia yang terlahir hanya untuk mencari dan mengoreksi kesalahan orang lain. Zuri paham itu.

Gadis itu kembali ke *working table* sambil berusaha menata *mood*-nya yang sedikit kacau gara-gara Anna.

Kalau saja Errol tidak mengacungkan ibu jari kepadanya, mungkin dia akan lesu seharian. Laki-laki itu berbicara pelan tanpa suara. Bibir tipis Errol membentuk kata *"good job"* tanpa sepengetahuan orang lain di ruangan tersebut, hanya untuk Zuri.

Bukankah dalam kompetisi ini terikat secara emosi dengan juri itu dilarang?

Zuri kembali gundah.

Food is our common ground, a universal experience.

—James Beard

Errol berjalan pelan menyusuri sisian pantai yang mulai menggelap. Sesekali dia meregangkan otot lehernya yang pegal karena seharian harus bolak-balik memandangi meja dan The Fabulous secara bergantian. Tas ransel hitam tersampir di punggung lebarnya. Ransel itu berisi seragam *chef* hitam yang selalu dikenakannya saat pertandingan berlangsung, serta beberapa kelengkapan lain yang mungkin dibutuhkan saat menjadi juri.

Laki-laki itu mengganti pakaiannya dengan *T-shirt* tipis kuning, lengkap dengan celana pendek selutut cokelat tua berbahan katun. Errol tidak terlalu suka jika harus mengenakan baju formal terlalu lama. Dia lebih nyaman memakai baju kasual. Kegemarannya mengenakan pakaian kasual itu yang

membuatnya tampak lebih muda daripada usia sebenarnya. Sepertinya, bukan hanya *baby face* itu saja yang membuat orang lain salah sangka bahwa Errol laki-laki yang sudah beristri dan memiliki seorang putri. Penampilannya yang masih seperti anak muda juga sering mengecoh orang lain.

Ah, ya, terkecoh.

Errol tersenyum geli mengingat kata itu.

Apakah Zuri juga terkecoh sebelum tahu semuanya? Sebelum tahu tentang fotonya bersama Hikari yang terpajang manis di meja kamarnya di Nembrala sana. Sebelum tahu tentang Kotori saat di Bali?

Lalu …, setelah tahu sebenarnya, bagaimana perasaan gadis itu kepadanya? Menjaga jarakkah? Canggungkah?

Errol mengepalkan jemari tangannya. Dia merasa geram memikirkan itu semua. Menebak-nebak perasaan orang lain bukan keahliannya, dia hanya pandai menentukan kepastian.

Malam di Kuta mulai hidup. Lampu jalan dari berbagai hotel, *factory outlet,* rumah makan, serta kafe di sekitar Pantai Kuta mulai menampakkan aktivitasnya. Keramaian pada malam hari yang membedakan Kuta dengan Nembrala. Namun, terlepas dari itu, semua yang disajikan tempat-tempat yang pernah disinggahinya memberikan kesan manis tersendiri.

"Erroru-san."

Kaki Errol melambat, lalu berhenti. Panggilan itu mengambang di udara, menyapa sepasang telinganya. Sapaan suara lembut dengan logat khas yang membuat langkah Errol tertahan.

Seorang wanita berdiri beberapa meter di depannya. Wanita itu menenteng tas tangan kecil berwarna *silver*. Wajahnya terpoles *make-up* berwarna dasar *gold* tanah. Dia mengenakan *dress* pendek tanpa lengan yang senada dengan *make-up* mewah tersebut. Di belakang wanita itu ada Ratri—sahabat karib Zuri yang disewa untuk menjadi interpreter. Mungkin, pemotretan Yukari di Bali baru mulai hari ini.

"Konbanwa." Ratri melakukan *ojigi*[58] sambil tersenyum seperlunya kepada Errol. Dia merasa terjebak pada suasana yang tidak tepat. Sebelum keberadaannya menginterupsi kecanggungan Errol dan Yukari, Ratri segera berpamitan. Namun, yang jelas, Zuri perlu tahu masalah ini.

"Bagaimana harimu?" tanya Yukari basa-basi.

Errol mendeham. Dia melanjutkan langkahnya yang sempat terhenti. "Baik."

"Kamu tidak berubah, ya?" Sepasang mata Yukari menerawang, mengamati detail Errol dengan sungguh-sungguh. Tatapan Yukari membuat laki-laki itu mendengus bosan dan ingin segera melarikan diri dari sana.

Dulu, siapa yang tidak mau menerima keadaan? Errol sudah cukup bersabar mau mengalah dari Yukari, kecuali untuk satu hal, yaitu Kotori. Namun, sepertinya wanita ini tidak mau menerima keberadaan Kotori. Wanita ini menganggap Kotori hanya pengganggu yang mengingatkan pada keberadaan Hikari. Ya, wanita ini menganggap Hikari sebagai saingannya.

[58] Membungkukkan kepala untuk melakukan salam—budaya khas orang Jepang.

"Manusia, ternyata kalau tidak berusaha untuk saling bertemu, ternyata tidak akan bisa bertemu satu sama lain." Yukari masih menoleh. Dia mencoba menarik perhatian Errol, apa pun caranya.

"Hmmm ...."

"Aku sedang berbicara tentang *kita,* Erroru," lanjut Yukari nyaris frustrasi.

"Membicarakan tentang apa?"

"Tentang masa depan kita yang masih mengambang."

Errol mendengus. "Masa depan? Setelah kamu memutuskan untuk mengucapkan selamat tinggal? Setelah kamu tidak mau menerima kehadiran Kotori di antara kita karena hanya akan mengingatkanmu kepada Hikari?"

Yukari terbungkam cukup lama. Ini memang salahnya, sudah membuat gadis kecil itu trauma dan ketakutan. Menggertak anak kecil itu di depan Errol—bahwa kehadirannya itu merepotkan, hanya menghambat hubungannya dengan Errol—membuat Kotori menangis semalaman karena merasa kehadirannya tidak berguna. Kata-kata yang pernah dilontarkan Yukari kepada Kotori terlalu ekstrem hingga membuat gadis kecil itu *down.* Dampaknya, gadis kecil itu sampai sekarang takut menatapnya. Takut kepadanya sekaligus membencinya.

Setelah sekian lama, kebencian Kotori tidak kunjung mereda. Bahkan, kemarin pun, anak kecil itu berlari kalang kabut karena melihat kehadiran Yukari yang serba-mendadak itu.

"Bagaimana kamu tahu aku menginap di sini?" tanya Errol dengan nada datar.

Yukari tersenyum. "Dari Bibi Ashuran[59]."

"Tsk," Errol mendecak singkat.

Istri Paman Ashlan satu itu memang terlalu baik. *Pertama*, dia mengantarkan Kotori ke Bali jauh-jauh dari Yogyakarta. *Kedua*, dia memberitahukan nomor kamarnya kepada Yukari begitu saja, tanpa meminta izin terlebih dulu kepadanya.

"Erroru, aku ingin meminta maaf ...," ucap Yukari dengan nada memelas.

Sejak Errol menyingkir ke Nembrala dan meninggalkan Yukari, semua terasa menyesakkan. Rasanya, hubungan persahabatan yang sudah lama terjalin itu harus putus begitu saja setelah dia melakukan kesalahan fatal. Namun, dengan egoisnya Yukari mencecar Kotori dengan kata-kata yang menyudutkan anak kecil itu. Wanita itu telah berbuat kesalahan yang membuat hubungannya dengan Errol berakhir begitu saja.

Errol menghela napas panjang. Dia merasa tidak nyaman dengan pembicaraan yang berkaitan dengan masa lalunya.

"Suatu saat kamu harus siap jika harus membenci orang yang pernah kamu sukai. Dunia ini penuh dengan pertentangan. Ada suka ada benci."

"Tapi," Yukari mendebat. Dia tahu laki-laki ini susah ditaklukkan jika sudah memiliki keinginan kuat untuk berkata

[59] Ashlan.

"tidak". Dia sudah kenal Errol sejak di bangku SMA, sejak Hikari belum memasuki hati Errol. "Pertarungan dalam kebencian tidak pernah menghasilkan hasil yang baik dan ini salah."

"Siapa yang salah?" suara Errol semakin kalem. Pertanda dia mulai enggan menanggapi debat panjang Yukari. "Aku tidak akan memaafkan siapa pun yang mencoba menyakiti Kotori. Dia putriku yang berharga."

"Aku salah, Erroru. *Gomennasai, hontou ni gomennasai,*"[60] Yukari memotong. Dia harus bisa mendapatkan simpati Errol lagi apa pun caranya. "Perasaanku tidak keruan saat itu. Perasaan terluka membuatku tidak bisa berpikir jernih. Kotori membuatku teringat kepada Hikari."

Errol menoleh secepat yang dia bisa. "Bahkan, kamu masih menyalahkan Kotori dan Hikari. Mereka adalah dua orang yang memiliki peran penting dalam hidupku," suara Errol semakin datar.

Yukari membungkam mulutnya rapat-rapat. Dia merasa bodoh. Lagi-lagi emosi mengalahkan logikanya.

"Tidak. Kamu salah," Yukari mendesis lemas. "Aku sadar, aku tidak bisa melepas cintaku satu-satunya, yaitu kamu. Saat memejamkan mata, aku melihat ilusimu menari di benakku."

Errol tersenyum hambar. "Mencintai tidak semudah yang bisa dikatakan, Yukari. Mencintai berarti harus siap menerima kesalahan dan kekurangan orang yang kamu cintai," suara

[60] Maaf, aku benar-benar minta maaf.

Errol mendingin. "Dan, aku tidak bisa menemukan itu darimu. Kamu tidak siap menerima kekuranganku. Kamu hanya menganggap kekuranganku sebagai kesalahan yang wajib kuhapus, wajib kumusnahkan, dan wajib kututupi demi kenyamananmu."

Yukari menggelengkan kepala dengan frustrasi. Serangan kalimat Errol menghantamnya telak, bertubi-tubi. Dia tahu dia salah. Dan, salah satu kesalahan terbesarnya adalah mencintai laki-laki ini.

"Apakah salah jika aku tidak bisa menghapus rasa suka ini? Apakah salah jika rasa suka ini semakin membesar?" tanya Yukari dengan suara bergetar. Langkah Yukari terhenti tepat di depan *factory outlet* yang menawarkan produk *surfing*. Dadanya sesak, terasa ada sesuatu yang menyumpal dengan paksa. Melihat Errol yang begitu dekat, tetapi tidak bisa diraih, ternyata membuat pikirannya menumpul tiba-tiba. Dia ingin meraih laki-laki itu, sama seperti dulu saat kecanggungan dan jarak belum tercipta satu sama lain.

"Yukari, kenapa berhenti?" Errol menoleh.

Yukari berhenti beberapa langkah di belakangnya.

"Kamu menginap di mana? Kuantar. Ini sudah larut," lanjut Errol kesal. Laki-laki itu kesal dengan Yukari. Namun, tanggung jawab sebagai laki-laki mengusiknya. Walaupun kesal, Errol ingin memastikan Yukari tiba dengan selamat di hotelnya.

Yukari menggeleng. Wajah Errol yang memantulkan sorot lampu dari salah satu *factory outlet* terlihat semakin ber-

sinar. Jarak yang tercipta di antara mereka membuat lubang kerinduan di hati Yukari semakin dalam.

"Jangan mengulur waktu," tegur Errol pedas. "Sebelum aku berubah pikiran untuk meninggalkanmu. Hotelmu di mana?"

Yukari melangkah pelan, mulutnya masih terkunci. Dia menghambur begitu saja kepada laki-laki itu. Dia merangkulkan lengan kurusnya ke bahu Errol, mendekapnya selama beberapa jeda.

"Kamu gila," kata Errol sambil berusaha mengempaskan pelukan erat itu.

"Memang. Seseorang telah membuatku gila, sayangnya dia tidak sadar, dan itu kamu." Wanita itu terisak pelan setelah membalas Errol dengan ketus.

Kadang, menangis adalah senjata utama wanita untuk bisa menaklukkan apa pun ....

"Serius banget?"

Zuri tersentak kaget ketika tiba-tiba Prita berdiri di belakangnya sambil mengamati aktivitas yang sedang dia lakukan. Sejak hari pertama menempati rumah ini, Prita menjadi teman Zuri berbagi kamar selama kompetisi berlangsung. Gadis *talkactive* yang senang bercerita itu mengingatkan Zuri kepada Ratri. Hanya saja, gadis ini tidak sejudes Ratri.

"Kamu sedang *browsing* apaan, sih?" Prita mengeringkan rambutnya yang basah. Dia sudah memakai piamanya dan bersiap beranjak ke tempat tidur.

Zuri nyengir serbasalah. Mau menutup *browser tab* yang telanjur dibuka juga sudah terlambat. *Search engine* mengarahkan pada sebuah nama yang membuatnya penasaran akhir-akhir ini: Errol Yamazaki.

"Oh, *Chef* Yamazaki." Prita manggut-manggut maklum. Hal itu membuat Zuri semakin salah tingkah. "Reputasinya sebagai *Patisserie Chef* bagus, lho. Hanya saja, masa lalunya suram."

Sebelum menimpali Prita dengan bermacam komentar, Zuri menelan ludah. Bola matanya berputar serbasalah. Dia sedikit memperbaiki posisi tengkurapnya di atas tempat tidur.

"Suram?"

Prita mengangguk sembari menuju tempat tidurnya, menepuk bantal, lalu menarik selimut sebelum berbaring dengan mata terbuka. "Dia, kan, sudah beristri."

Zuri mengangguk. "Kalau itu aku tahu."

"Hikari nama istrinya. Hikari meninggal beberapa tahun lalu karena mobil yang ditumpanginya tergelincir ke dalam jurang. Mobil yang dikemudikannya itu selip saat melewati badai salju. Waktu itu Hikari sedang dalam perjalanan ke Nara untuk menjemput Mr. Yamazaki yang sedang ada *job patisserie* di sana."

Zuri ternganga. Prita menjelaskan tragedi tersebut dengan gamblang layaknya presenter *infotainment.*

"Coba, deh, *search* tentang mereka, Hikari dan Errol Yamazaki. Tapi, kebanyakan artikel *in English* dan *in Japanese*," saran Prita.

Zuri menurut. Jemarinya mengetik *key word* yang disarankan Prita. Beberapa laman yang berhubungan tentang artikel tersebut bermunculan.

Mata Zuri terfokus pada layar *notebook*. Salah satu artikel menarik perhatiannya. Artikel yang dilengkapi sebuah foto yang pernah dilihatnya di kamar Errol di Nembrala.

Zuri mulai menyusuri artikel tersebut. Dia menemukan kebenaran yang disampaikan Prita kepadanya bahwa Errol memang sudah beristri. Nama istrinya Hikari dan mereka berdua dianugerahi seorang anak perempuan lucu bernama Kotori. Terlihat seperti keluarga kecil bahagia kalau saja kecelakaan itu tidak merenggut nyawa Hikari.

Link lain yang terkait dengan artikel terarah pada tragedi kecelakaan yang menimpa Hikari. Kecelakaan itu terjadi saat Hikari hendak mengunjungi Errol ke Nara, persis seperti yang diceritakan Prita.

"Sebenarnya, Kotori nyaris ikut dalam perjalanan itu. Tapi, dia mendadak sakit, dan Hikari sendiri yang pergi."

Cerita Prita membuat Zuri tersentak dan bergidik ngeri. Bagaimanapun, membaca berita tentang tragedi, lalu ada suara yang menyapa tiba-tiba, tetap saja mengagetkan.

"Jadi, Kotori ini ... kalau saja dia tidak sakit ...."

"Kotori memang ditakdirkan selamat," Prita tersenyum.

Zuri kembali berkutat dengan artikel tersebut. Setelah kematian Hikari, Errol berhenti dari profesinya sebagai seorang *patisserie*. Padahal, waktu itu kariernya sedang melambung. Dia naik daun sebagai *patisserie* muda berbakat.

Zuri tercenung beberapa saat. Gadis itu teringat kepada masa-masa pertemuannya dengan Errol di Nembrala. Errol terlihat misterius waktu itu. Laki-laki itu tahu banyak tentang makanan, tetapi tidak mau mengaku bahwa dia adalah *chef patisserie* yang kiprahnya sudah tidak bisa diragukan lagi. Errol juga mengajarinya berbagai hal tentang makanan manis selama di Nembrala. Makanan jugalah yang mendekatkan dirinya dengan Errol.

Kenapa Zuri tidak menyadari kejanggalan ini sebelumnya?

"Jadi, dia sempat berhenti sebagai *patisserie*?" Zuri menoleh kepada Prita yang mencoba memejamkan mata.

Prita mengangguk. "Dia sempat menolak tawaran menjadi juri di kompetisi ini," terang Prita. "Tapi, sepertinya sesuatu membuatnya berubah pikiran." Gadis berambut sepunggung itu tampak berpikir.

Sesuatu membuatnya berubah pikiran?

Zuri kembali membaca artikel yang terkait dengan berita tragedi tersebut. Sebuah artikel mengarahkan ke berita tentang skandal.

"Tunggu ... skandal?" Zuri menelan ludah. Dia susah mengucapkan kata-kata itu.

Errol pernah terlibat skandal, salah satu hal yang belum pernah diketahuinya tentang laki-laki *baby face* itu.

Prita membulatkan mata. "Gosip itu, belum tahu kebenarannya, sih. Mr. Yamazaki pernah terlibat hubungan *nyaris* serius dengan model asal Jepang yang bernama Yukari Kotokawa."

Zuri nyengir. Maksud Prita, model wanita asal Jepang yang menyewa Ratri sebagai interpreter itu.

"Lalu, hubungannya bagaimana?"

"Hubungan mereka kandas," tambah Prita. "Kabarnya, sih, karena Yukari melakukan kekerasan secara verbal kepada Kotori, anak perempuan Mr. Yamazaki."

Zuri nyengir. Dia tidak tahu berita sebesar ini. Ke mana saja dia selama ini?

"Pantas ...," gumam Zuri pelan.

Memori di otaknya memutar kejadian beberapa hari lalu, saat dia menemani Ratri menemui kliennya yang ternyata Yukari Kotokawa. Lalu, tiba-tiba Kotori berlari keluar kamar, menerjangnya, dan sempat melenyapkan diri dari kamar hotelnya. Saat dia dan Errol menemukan Kotori di *pool* hotel, mata anak kecil itu terlihat iritasi—campuran antara ketakutan, kecewa, dan kemarahan khas anak-anak.

"Tapi, gosip itu belum tentu kebenarannya juga," Prita cepat-cepat menambahkan. "Soalnya dari pihak *agency* yang mengorbitkan Yukari tidak bicara apa-apa. Dan lagi, kasus itu tiba-tiba mereda seiring dengan mencuatnya kabar bahwa Mr. Yamazaki kembali lagi ke dunia *patisserie* yang ditinggalkannya dengan menyanggupi menjadi juri di kompetisi ini."

Zuri mengerjap. Banyak sekali berita tentang Errol yang tidak diketahuinya. Jemari kurus Zuri kembali mengetik beberapa *key words* di *search engine*. Dia ingin tahu berita mengenai kembalinya Errol ke dunia *patisserie* melalui kompetisi *pastry* yang saat ini diikutinya.

Ternyata, memang ada.

Beberapa artikel menyajikan berita heboh tentang kehadiran Errol sebagai salah seorang *chef* yang menjadi juri selama kompetisi berlangsung. Lagi-lagi ada sebuah berita yang menarik perhatian Zuri, yaitu tentang "Bali: Errol dan Yukari Kembali Dipertemukan".

Zuri membaca artikel itu secara cepat. Jantungnya berdebar menyangkal. Dia tidak ingin mengetahui fakta-fakta menyakitkan tentang hubungan Errol dan Yukari. Namun, sebuah foto di artikel itu membuat Zuri lemas. Foto Yukari yang sedang memeluk Errol di depan salah satu *outlet* yang ada di Kuta.

"Saat ini Yukari sedang ada pemotretan di Bali. Sepertinya, untuk sebuah produk kecantikan kulit." Zuri membuka tautan artikel baru.

Prita tersentak. Dia sedikit menyingkap selimutnya, dan akhirnya mengambil posisi duduk. "Bagaimana kamu tahu?"

"Oh, sahabatku kebetulan jadi penerjemah Yukari."

Prita mendelik penasaran. "Sejak awal aku sudah menduganya. Sepertinya, memang ada apa-apa antara kamu dan Mr. Yamazaki."

"Apa? Kenapa?" Zuri merasa tersentak.

"Sejak awal aku sudah curiga, kenapa peraturan itu dibaca dengan gamblang, toh kita semua sudah tahu tentang peraturan itu. Tentang kita, The Fabulous, yang tidak boleh terikat secara emosi dengan salah seorang *patisserie chef* yang menjadi juri di kompetisi ini."

Kata-kata itu terantuk keras di kepala Zuri. Peraturan itu mengingatkan Zuri bahwa posisinya genting. Bisa saja orang lain curiga atau melihat kebersamaannya dengan Errol.

"Dari caramu bertatapan dengan Mr. Yamazaki, sepertinya kalian memang terikat sesuatu secara emosi."

"Tidak."

"Iya," Prita mendebat. "Tapi, aku sih tidak peduli," lanjutnya sambil terkekeh. "Tidak ada peraturan apa pun yang bisa mencegah orang lain untuk tidak jatuh cinta satu sama lain. Sebenarnya, aku pribadi tidak setuju dengan peraturan itu. Melarang kita menjalin hubungan dengan sesama The Fabulous—"

"Ada yang kamu taksir?" Zuri tahu ke arah mana Prita akan membawa percakapan panjang dan privat malam itu.

"Ini rahasia, ya. Andre itu cowokku."

"Apa ...."

Sebelum Zuri terpekik keras, Prita melompat untuk membekap bibir Zuri. Respons spontan Prita membuat gadis kurus itu gelagapan, lalu mengangguk mengerti bahwa dia harus jaga mulut.

"Baiklah, kamu sedang membuka artikel apa lagi?" Prita mengintip *tab* baru yang dibuka Zuri. "Akhiri saja *browsing*-mu malam ini. *Free Wi-Fi* untuk The Fabulous, kan, hanya sampai pukul sepuluh malam. Sebentar lagi sudah habis ...."

Terdengar rutukan pelan. Prita belum sempat menyelesaikan kalimatnya saat *network* di ruangan itu tiba-tiba *disconnect*. Hal itu membuat Zuri dan Prita tertawa garing.

"Sepertinya, aku memang harus berhenti meracuni otakku dengan gosip yang belum jelas," ungkap Zuri.

Prita setengah mengedikkan bahu sambil kembali ke tempat tidurnya dengan langkah terhuyung. Malam itu, mereka menghabiskan waktu dengan bertukar cerita satu sama lain.

"Kalau aku tertarik ikut kompetisi ini memang karena ingin menang. Keluargaku punya toko *bakery*, siapa tahu aku bisa mengembangkan toko dengan berpartisipasi dalam kompetisi ini."

"Kamu beruntung." Zuri memiringkan badan dan mengambil posisi untuk menghadap Prita. "Aku ikut ini karena memaksa."

"Memaksa?"

Zuri mengangguk singkat. "Mendiang Mama adalah *chef*."

Mendengar kata "mendiang" terlontar dari bibir Zuri, Prita mendadak simpati.

"Tahu kecelakaan kapal Royal Pacific?" Zuri menerawang pahit. "Mama pergi menghadiri acara sebagai *chef* tamu saat itu. Kegiatannya berlangsung di kapal tersebut. Pertemuan dengan beberapa *chef* dari berbagai negara. Undangan untuk mengikuti acara itu adalah suatu kehormatan karena Mama salah seorang *chef* dari Indonesia."

"Maksudmu, kecelakaan pada 1992 itu?"

Zuri mengangguk.

Prita menghela napas panjang. Rasa sedih Zuri di ruangan itu menular kepadanya.

Siapa yang tidak tahu tragedi Royal Pacific pada Agustus 1992 itu. Kapal mewah itu karam di Selat Malaka setelah bertabrakan dengan perahu pukat. Dikabarkan 30 tewas, 70 lainnya luka-luka—dari total keseluruhan sebanyak 530 penumpang. Salah seorang korban tewas adalah mama Zuri yang saat itu mendapatkan undangan kehormatan untuk menjadi *chef* tamu.

"Jadi, sejak itu …."

Zuri mengangguk. "Papa melarangku mengikuti jejak Mama. Sebenarnya, Papa hanya tidak ingin orang yang disayanginya pergi untuk kali kedua, trauma, mungkin. Memasak hanya mengingatkan Papa kepada mendiang Mama."

Prita tersenyum. Kalau saja posisi mereka tidak sedang berbaring saat itu, mungkin dia sudah menepuk bahu Zuri, menenteramkan perasaannya, lalu memeluk gadis kurus itu dengan erat.

"Tapi, tidak ada yang tahu bahwa kemampuan Mama menular kepadaku. Aku jadi suka memasak, terlebih masakan manis."

"Sebenarnya, masing-masing orang punya cara tersendiri untuk menjaga orang yang disayangi, juga menjaga hatinya. Ceritamu itu mengingatkanku kepada Mr. Yamazaki. Hanya saja, Mr. Yamazaki yang mundur dari mimpinya, dia tidak ingin mengingat istrinya. Kalau papamu, beliau yang melarangmu karena tidak ingin mengingat kenangan pahit yang menimpa mamamu."

"Ah, iya, benar. Ngomong-ngomong, soal Errol …."

"Errol?" Mata Prita membulat. "Kamu memanggil *Chef* Yamazaki dengan nama 'Errol'?"

Zuri membekap mulutnya cepat. Kelepasan. Seharusnya, dia memanggil Errol dengan panggilan *Chef* Yamazaki, atau Mr. Yamazaki—layaknya The Fabulous yang lain.

"Sebenarnya, sejauh mana kalian saling kenal?"

Zuri memainkan bibirnya.

"Aku juga punya rahasia. Aku akan jaga rahasiamu itu. Jadi, kamu aman." Prita tertawa lirih.

"Aku sudah kenal dia sejak di Nembrala."

Prita mengangguk paham. Dia juga tahu riwayat tempat tinggal kawannya—Zuri—ini. Zuri berasal dari Jawa, lalu ikut pindah papanya yang mengadu nasib ke Nembrala. Papanya mendirikan *resort* di tempat eksotis itu, hingga akhirnya usaha *resort* papa Zuri mengalami kemajuan pesat, dan menjadi salah satu *resort* berkelas internasional di Nembrala.

Mata Prita masih memandangi Zuri dengan serius. Seolah berkata "terus?".

"Dia juga yang memberitahuku tentang kompetisi ini. Tapi, ya, kami tidak lebih dari sekadar teman ...."

"Belum," potong Prita jujur. "Kalau ada cowok dan cewek dekat, susah mempertahankan hubungan yang tanpa cinta. Hal itu kemungkinannya kecil." Prita terbatuk dengan suara yang dibuat-buat. "Aku hanya menganalisis dari cara kalian berdua saling memandang. Kalian seolah ingin saling memiliki."

"Pendapat apa itu?" Zuri menyipitkan mata.

"Eits," Prita menyangkal. "Ini penilaian objektif sebagai orang awam, lho." Gadis itu beringsut pelan, mencari posisi berbaring yang nyaman. "Lalu, bagaimana kamu bisa sampai ke sini, mengingat papamu benar-benar *strict*?"

"Itu, aku diam-diam mengirimkan resep," aku Zuri.

"Dan, terpilih? Pasti setelah itu kamu kelabakan memohon."

Zuri terkikik sambil membekap mulutnya. "Ya. Aku bahkan memohon-mohon sampai berlutut. Berlutut dalam arti yang sesungguhnya."

Bibir Prita membentuk kata "wow" tidak percaya. "Sepertinya, papamu mulai menyadari sesuatu bahwa mengendalikan ketakutan adalah hal yang terpenting, tetapi juga hal yang paling susah di dalam hidup."

Zuri menyimak.

"Maksudku, melarangmu melakukan apa yang kamu sukai sepertinya hanya membuatmu terkekang. Papamu tidak ingin itu terjadi. Hei, dia memikirkanmu. Karena memikirkanmu, makanya papamu begitu *strict* terhadapmu."

Zuri tersenyum. Dia tahu itu. "Cara orangtua menunjukkan kasih sayang kepada anaknya memang beda-beda, ya."

"Dan, kamu hebat, bisa meyakinkan papamu sampai bisa melangkah sejauh ini," ungkap Prita terkesan. "Kalau belum mencoba sudah bilang tidak bisa, itu namanya menyedihkan, kan?"

Zuri sepenuhnya setuju dengan pikiran Prita. Mungkin, hal itu jugalah yang mendorongnya untuk nekat, lalu memo-

hon kepada papanya untuk memberikan izin pergi ke Bali selama kompetisi berlangsung.

"Kamu belum cerita," rajuk Zuri.

Prita menguap. Matanya meredup. "Tidak sedramatis kamu. Aku sudah bilang aku punya toko *bakery*. Orangtuaku mendukungku ikut kompetisi ini demi omzet dan prestise toko juga kalau aku menang. Juri di sini, kan, bergengsi semua. Hanya saja ...."

"Kenapa?"

Prita terlihat ragu. "Andre itu bukan hanya pacarku, sih. Sebenarnya, kami sudah memutuskan tanggal tunangan."

"Ha?" Zuri nyaris terduduk. "Lalu, bagaimana? Peraturannya, kan ...."

"Kita sama-sama komitmen untuk menjaga rahasia. Sampai sejauh mana sepak terjang kita di kompetisi ini. Siapa yang duluan dipulangkan, itu tidak masalah. Selama mengikuti kompetisi ini, kami harus menunda acara pertunangan kami. Hanya menunda tanggal pertunangan, itu juga bukan masalah serius buat kami berdua."

Zuri tak habis pikir, teman sekamarnya ini terlihat begitu santai menyembunyikan rahasia sebesar itu. Ternyata, setiap orang memang memiliki masalah masing-masing.

Cooking is an observation-based process that you can't do if you're so completely focused on a recipe.

—Alton Brown

Kompetisi semakin memanas. Pada minggu pertama, sudah tersisih seorang peserta yang berdomisili dari Riau. Juri semakin gencar memberikan *game* tak terduga yang berimbas pada hasil yang tidak dapat diganggu gugat. Para juri sering memperhatikan hal-hal sepele tentang memasak yang kadang luput, tetapi itu menjadi hal paling krusial dalam penilaian.

Misalnya, peserta yang terpaksa keluar melakukan kesalahan pada pemakaian gula. Peserta tersebut tidak bisa membedakan kapan harus menggunakan gula yang cocok untuk masakan manis yang dibuatnya. Apakah itu gula pasir, gula pasir kasar, atau gula kastor[61]. Pun saat menggunakannya se-

[61] Gula yang memiliki tekstur lebih halus daripada gula pasir.

bagai penghias makanan, peserta tersebut sedikit lalai. Beberapa peserta sepertinya tidak terlalu peduli dengan perbedaan penggunaan *icing sugar,* atau gula donat.

"Jadi, juri-juri kita ini hobi bermain," Prita berbisik singkat di dekat telinga Zuri.

Hubungan mereka bertambah akrab. Terlebih, The Fabulous sudah sepenuhnya dikurung di dalam rumah tersebut. Satu-satunya hiburan bagi mereka hanya *free Wi-Fi* yang diberikan panitia—itu pun pada pukul tertentu dan terbatas—serta obrolan dengan teman sekamar.

"Kue wajib yang perlu kalian buat hari ini adalah …," Errol menjadi pembicara saat membuka kompetisi hari itu. *"Castella."*

Beberapa peserta menahan napas.

"Ada yang tahu sejarah *castella*?"

Andre angkat tangan. Setelah seminggu lebih melewati kompetisi, laki-laki itu mulai terlihat menonjol di antara peserta lain. Dia memiliki pengetahuan banyak di bidang *pastry.* Bahkan, para juri tidak meragukannya, termasuk Anna yang sepertinya harus rela mengeluarkan pujiannya untuk Andre.

"Sudah pernah dijelaskan bahwa *castella* adalah akar kue di Jepang. Kemungkinan dibawa oleh misionaris Portugis walaupun tak menutup kemungkinan bahwa kue ini berasal dari Spanyol. Jarang ada yang tahu bahwa kalau kue ini juga dikenal sebagai salah satu kue khas dari Kota Nagasaki."

"Sempurna. *Injury time.*" Errol bertepuk tangan.

"Hari ini kalian harus membuat satu kue wajib, yaitu *castella*, dan satu kue pilihan, yaitu kue dari Prancis."

"Dua kue?" terdengar jeritan panik salah seorang peserta.

"Oh, ya. Tentunya, semakin hari tantangan akan semakin sulit," Angelo menyahut. "Dua bukan hal susah. Bayangkan jika kelak kalian mendapatkan pesanan dalam sehari ada sepuluh macam jenis makanan yang harus kalian masak."

Tidak ada protes lagi.

"Bahan yang ada di *working table* hanya bahan untuk *castella*. Untuk kue pilihan, silakan ambil di *ingredient rack*," Anna memberi instruksi.

"Seperti yang kalian lihat sekarang," Ida Ayu mendekati *working table* yang tinggal empat belas peserta. "Ada tepung terigu, telur, gula pasir, susu cair, minyak nabati, cokelat bubuk, esens vanila, dan sepotong *castella* cokelat di hadapan kalian."

Zuri mulai menebak-nebak saat melihat potongan *castella* cokelat itu. Mungkin *tester,* mungkin juga contoh atau instruksi yang harus dibuat.

"Kalian coba cicipi *castella* tersebut, lalu buat dengan cita rasa dan tekstur yang mirip dengan contoh."

Beberapa peserta ternganga dan beberapa peserta mulai berpikir keras.

"Oke. Waktunya mengambil bahan untuk kue pilihan. Waktu yang disediakan lima belas menit, *include* waktu yang diperlukan untuk mencoba *castella* tersebut." Angelo melirik jam dinding di dapur tersebut. "Mulai."

The Fabulous mulai ricuh. Mereka mengambil barang sekenanya, entah diperlukan atau tidak. Mereka tidak mau menanggung risiko kekurangan bahan saat memasak nanti.

Tanpa pikir panjang, Zuri langsung mengambil beberapa bahan sekaligus. Otaknya mengomando untuk membuat *madeleine—one bite cake* dari Prancis.

Peralatan mulai berdentang nyaring di setiap *working table.* Suara kencang mikser yang digunakan untuk mencampur gula dan telur dalam *speed* tinggi mulai berdengung. Tidak ada instruksi pembuatan dari para juri. Yang ada hanya contoh rasa. Masing-masing peserta meraba menggunakan insting untuk membuat *castella* cokelat sesuai yang dimaksudkan oleh keempat *chef.*

Kecepatan mikser mulai menurun saat tepung mulai dimasukkan, lalu diikuti suara ricuh lain saat para peserta mulai memberikan tambahan bahan yang dimasukkan secara bertahap, ada cokelat bubuk, susu cair, juga esens vanila.

Zuri menuangkan adonan ke dalam loyang berbentuk persegi panjang setelah mencampurkan minyak nabati ke dalam adonan tersebut. Gadis itu memasukkan adonan ke oven bersuhu 175° C. Setelah sepuluh menit, Zuri menurunkan suhu oven hingga pada suhu 160° C untuk pemanggangan selama empat puluh menit ke depan.

Gadis itu tidak mau menyia-nyiakan waktu untuk menunggu *castella* matang. Sembari menunggui kue tersebut matang, jemarinya mulai meracik bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat *madeleine.* Dia mulai mencampurkan bahan yang berupa tepung terigu, telur, gula pasir, mentega, lemon, dan jeruk mandarin dalam satu wadah.

Zuri mulai menyalakan oven satunya pada suhu 200° C. Selanjutnya, dia mengolesi cetakan *madeleine* yang berbentuk seperti kerang dengan lelehan mentega dan tepung. Beberapa menit kemudian, mikser di *working table*-nya berbunyi lagi. Aktivitas Zuri mampu menarik perhatian Bryan dan Anna.

"Wow! *Madeleine*, sepertinya!" Bryan terpekik.

Duh. Zuri mulai berkeringat dingin saat Anna melangkahkan kaki ke arahnya.

"*Madeleine* seperti apa yang ingin kamu buat?"

Mulut Zuri terkatup. Dia hanya tidak ingin Anna mengacaukan konsentrasinya.

"Yang serasi dengan rasa *castella*."

Anna tampak kebingungan. Namun, jawaban polos Zuri mengundang tawa beberapa peserta lain, termasuk Errol yang sedang mengamati *working table* peserta lain.

"Oke. Kita lihat hasilnya." Setelah berkata seperti itu, Anna segera berlalu dari meja Zuri.

Zuri bernapas lega. Lututnya lemas seketika, seolah mendapatkan sial bertubi saat Anna mampir ke *working table*-nya. Aura Anna membuat udara di sekitarnya membeku dalam ketegangan.

Waktu terus bergulir di dapur tersebut. Telur yang diaduk Zuri mengental, tercampur dengan gula pasir hingga mengembang dan menghasilkan warna pucat. Selanjutnya, Zuri mulai memasukkan tepung terigu yang sudah diayaknya secara perlahan ke wadah. Gadis itu menjaga agar tepung terigu

tidak mengental di satu sisi. Dia mengaduknya dengan spatula hingga adonan tersebut rata.

Tahap berikutnya, Zuri menuangkan lelehan mentega yang nyaris mendingin ke tempat yang sudah disediakan. Lalu, Zuri memasukkan parutan kulit lemon dan jeruk mandarin pada adonan untuk mendapat aroma segar pada kue *madeleine*-nya. Terakhir, adonan diaduk rata sebelum dimasukkan ke cetakan yang berbentuk seperti kerang.

Membutuhkan waktu setengah jam lebih untuk membuat adonan *madeleine*, ditambah waktu pengovenan selama dua belas menit.

Sementara itu, *castella* di oven satunya masih memerlukan beberapa menit lagi untuk diangkat. Zuri memanfaatkan waktu sebaik-baiknya untuk menyelesaikan pembuatan *madeleine*. Setelah *madeleine* diangkat dari oven, dia mencelupkan setengah bagian kue ke dalam lelehan cokelat dan beberapa *madeleine* lainnya diberi taburan cokelat bubuk.

"Genius," suara renyah menyapa *working table* Zuri.

Zuri mendongak. Errol berdiri di hadapannya. Laki-laki itu mengamatinya melepaskan *castella* dari loyang.

"Saya terpikirkan cokelat," terang Zuri mencoba seformal mungkin.

Errol nyaris mendengus. Zuri memang sering gagap jika berbicara dengannya. Namun, gadis itu tidak pernah seformal ini saat berbicara dengannya.

"Kamu baik-baik saja?" Errol meletakkan tangannya ke atas *working table* Zuri.

Aktivitas di dapur terhenti selama beberapa jeda. Berpasang mata yang ada di dapur mengamati cara Errol memanggil Zuri dengan sebutan "kamu". Panggilan itu terdengar akrab, seolah mereka sudah kenal lama.

"Menutup permukaan *castella* dengan *plastic wrap* semalaman adalah cara paling sempurna untuk menyajikan *castella*. Tapi, mengingat waktu yang singkat ini, penutupan bisa dilakukan selama beberapa menit untuk menghasilkan cita rasa seperti contoh *castella* ini," Zuri mengalihkan topik pembicaraan. Suaranya bergetar. "Lama waktu penutupan *castella* dengan *plastic wrap* adalah rahasia rasa unik dari *castella* ini. Itu menurut saya." Zuri menggigit bibirnya. Dia berharap Errol segera beralih dari *working table*-nya. Laki-laki itu hanya membuatnya semakin salah tingkah.

"Zu ...."

Konsentrasi seluruh The Fabulous terpecah. Errol memanggil Zuri dengan nama akrab. Namun, Errol tidak peduli dengan hunjaman seluruh peserta yang mengarah kepada mereka.

"Piringmu terbalik. Kamu kurang konsentrasi. Padahal, teorimu tentang 'lama penutupan permukaan *castella* dengan *plastic wrap*' itu benar."

Semua orang di ruangan tersebut menahan napas.

Zuri tidak tahu harus berbuat apa lagi. Keberadaan Errol di depan matanya merusak konsentrasi.

Langit gelap menggantung di wilayah Kuta, berganti warna kemerahan senja dan lampu-lampu semarak yang mulai menyinari jalanan yang berbalut suara ombak tersebut. Bar-bar dan kafe mulai menampakkan kehidupan mereka.

Angelo berdeham lirih, mencairkan suasana saling pandang dalam kebekuan di sekitarnya. Anna dan Ida Ayu memandangi laki-laki Italia itu dengan tatapan penasaran. Sementara Errol yang duduk di sebelahnya terlihat tenang-tenang saja, seolah tidak pernah terjadi apa-apa.

Keempat juri berkumpul di salah satu kafe hotel atas inisiatif Angelo selepas kompetisi hari itu usai. Mereka berkumpul di kafe itu untuk menyelesaikan sesuatu. Hal itu menyangkut Errol dan Zuri, yang sepertinya dalam waktu dekat akan melanggar peraturan kalau tidak ditindaklanjuti.

"Alasan The Fabulous tidak boleh terikat secara emosi dengan salah seorang juri adalah 'agar kompetisi ini bisa berjalan objektif sampai akhir'," kata Angelo sambil menyeduh *mocca latte* yang dipesannya.

Errol mengerutkan kening, lalu tersenyum sekilas. Dia baru saja menyadari bahwa subjek pembicaraan hari ini adalah dirinya.

"Kalau saja Mr. Yamazaki tidak memberikan petunjuk kepada Ms. Zuri, mungkin dia yang sudah keluar karena kesalahan sepele, nyaris terbalik menaruh *castella*. Bukan Arini," Anna berkomentar. "Dalam dunia *pastry*, itu fatal."

"Dia hanya mengingatkan Zuri," Ida Ayu menyambung.

Anna nyaris mendengus. Ida Ayu masih saja membela orang lain.

"Kita di sini tidak untuk saling bertengkar, tapi untuk saling mengingatkan," sela Angelo cepat. "Besok program kita *one day cooking*. Tidak ada yang boleh terlibat secara emosi."

"Untuk *guest star*, sudah ditetapkan?" tanya Ida Ayu.

Pembicaraan beralih ke topik lain. Errol tersenyum kepada wanita Bali itu. Teknik pengalihan jitu, Errol tidak perlu lagi merasa terintimidasi. Di antara mereka berempat, Ida Ayu-lah yang paling tenang. Wanita Bali itu tidak menyukai pertengkaran. Dalam keadaan memanas sekalipun, Ida Ayu-lah yang menjadi penengah.

"Pihak panitia dan sponsor sudah menetapkan untuk menjalin kerja sama dengan Yukari Kotokawa. Wanita Jepang satu itu kariernya bagus dan sedang naik daun," jelas Angelo.

Jantung Errol nyaris tercuat. "Apa? Kenapa?"

Lagi-lagi Anna memandangi laki-laki bermata sipit tersebut dengan tatapan pedas. "Kamu keberatan atau apa? Aku ingat, kalian, kan, pernah terjerat skandal."

Tatapan sengit Angelo dan Ida Ayu membuat Anna mengatupkan mulutnya.

"Sponsor acara ini memang bekerja sama dengan *agency* tempat Ms. Kotokawa bekerja," Ida Ayu menjelaskan.

"Kita tidak ingin mengungkit masa lalu atau membahas urusan pribadi orang lain di meja ini," Angelo menambahkan.

Anna menekuk wajah sambil memainkan bibirnya. Dia menyadari bahwa perkataan yang baru saja diucapkannya itu terlalu tidak sopan. *"Je suis désolé."*[62]

[62] Maafkan saya.

A recipe has no soul.
You, as the cook, must bring soul to the recipe.

—Thomas Keller

"Semua menyalahkan aku atas keluarnya Arini." Rasa percaya diri Zuri lenyap. Sepasang matanya menatap lesu ke ruang pertemuan.

The Fabulous dikumpulkan di ruang pertemuan pagi itu. Mereka menunggu kedatangan keempat juri dan tantangan lain yang harus dikerjakan.

Zuri menjadi pusat perhatian. Kemarin, seluruh mata The Fabulous mengamati percakapan Errol dan dirinya, tentang insiden *castella* yang nyaris terbalik itu. Seolah kedekatan mereka berdua adalah drama menarik yang tidak boleh dilewatkan di kompetisi ini. Beberapa peserta berbisik setelahnya bahwa Errol telah berlaku tidak adil dengan memberi petunjuk kepada peserta. Beberapa gosip lain tentang dia dan

Errol bahkan lebih parah. Mereka mengatakan bahwa Zuri dan Errol sudah terjerat cinta lokasi. Padahal, faktanya tidak seperti yang mereka bicarakan.

"Kamu tidak boleh menyalahkan dirimu. Idemu brilian dengan memasak *madeleine*." Prita menepuk punggung Zuri pelan. "Kenapa memilih *madeleine*? Aku sama sekali enggak kepikiran untuk membuat kue itu."

"Kepikiran laut," Zuri nyengir, "... lalu tiba-tiba terpikir bentuk *madeleine* yang mirip cangkang kerang. Dan, sepertinya, *madeleine* dengan lelehan cokelat cocok dengan *castella* cokelat dari juri."

"Aku hanya kepikiran membuat *croissant*," Prita menyesal.

Kemarin Prita sempat mendapatkan omelan panjang Anna. Kenapa dia membuat kue terlalu simpel, padahal banyak kue Prancis lain yang bisa dijadikan variasi teman *castella*.

"Penemu *madeleine*[63] hebat. Namanya diabadikan untuk nama kue yang disukai hampir seluruh orang di dunia." Zuri memutar bola matanya.

"Aku ingin membuat kue dahsyat semacam *madeleine*, lalu kuberi nama *prita*."

"Bisa," ujar Zuri yakin. "Kata orang, kalau kita berusaha lebih keras dari saat ini, lalu mengerahkan semua kemampuan, kita pasti bisa mewujudkan apa yang kita inginkan."

Prita memandangi Zuri. "Kamu juga pasti bisa, Zu. Selangkah lagi untuk mencapai impianmu."

---

[63] Dibuat kali pertama pada abad ke-19 oleh *pastry chef* bernama Madeleine Paulmier.

"Ah, iya. Ngomong-ngomong, hari ini kita ngapain?"

Prita mengangkat bahu. Program-program di kompetisi tersebut selalu rahasia. Tidak ada yang tahu sebelum para juri berdiri pada hari itu untuk memberikan sedikit petunjuk.

"Kita lihat saja. Para dewa sudah berkumpul di dapur." Prita melirik ke arah empat juri yang sudah berkumpul di dapur.

Beberapa jeda kemudian, The Fabulous sudah berkumpul di dapur tersebut lengkap dengan seragam masing-masing, yaitu *polo shirt* putih dan disertai *name tag*.

Errol menunggu datangnya hari ini.

One day cooking.

Program menarik yang diusulkan oleh panitia. Para juri hanya perlu mengatur persiapan untuk program ini.

Errol tidak terlalu peduli dengan teguran Angelo yang menyoroti hubungannya dengan Zuri. Seharusnya, acara *one day cooking* ini bisa menjadi program yang menarik baginya. Dia bisa berlama-lama berada dengan The Fabulous. Lebih spesifik lagi, dia bisa berlama-lama memandangi Zuri. Seharusnya begitu, kalau saja pihak sponsor tidak menyewa Yukari untuk menjadi *guest star* hari ini.

"Semuanya ...."

Suara Bryan yang penuh semangat mengembalikan pikiran Errol ke tempat semula.

Masing-masing The Fabulous berkumpul. Mereka berdiri membentuk barisan di hadapan juri tanpa perlu dikomando.

"Semuanya ada tiga belas. Kalian benar-benar *fabulous*," kata Bryan menggebu. "Jadi, kejutan hari ini apa?" Laki-laki itu menoleh kepada para juri.

"One day cooking," Angelo menyahut.

"Yes, one day cooking," tambah Ida Ayu.

"Bisa dijelaskan itu seperti apa?" pancing Bryan sambil mengedipkan mata dengan genit.

Anna berdeham sebelum menjelaskan tentang peraturan *one day cooking* itu. Wanita itu tampil elegan seperti biasa. Rambutnya disanggul rapi, menyisakan anak rambut di samping telinga. *Hair do* pada rambut Anna membuatnya terlihat dewasa. Seragam *patisserie chef* yang dikenakan wanita itu serasi dengan fitur di wajahnya yang berkarisma.

"Hari ini istimewa. *Why?* Karena kami di sini tidak akan menilai kalian," jelas Anna tegas.

Beberapa peserta saling pandang kebingungan. Kalau bukan keempat dewa itu yang menilai, lalu siapa yang akan menilai masakan mereka.

"*One day cooking*. Saat peserta dan juri menjadi teman '*in a team*', '*as one team*'," Anna memperjelas, seolah bisa membaca kebingungan di wajah The Fabulous. "Pertandingan hari ini dilaksanakan di mana?"

"HRBC Deli," Errol mengambil alih. "Hard Rock Beach Club Deli."

Semua napas tertahan untuk sementara.

"Jadi, dari ketiga belas The Fabulous akan dibagi menjadi empat, yang masing-masing akan mendapatkan satu *leader*. *Leader* adalah salah seorang juri di sini. Selanjutnya, *team* tersebut akan memasak *pastry* bersama, untuk kemudian dihidangkan di HRBC."

"Siapa *chef* yang mendampingi kalian, serta siapa teman sekelompok yang akan bersama kalian, semua akan diundi setelah ini," Angelo menambahkan. "Mengingat bahwa kalian bebas berekspresi, waktu dimulai memasak tidak ditentukan. Tapi, sudah diputuskan kapan kita harus *show off*. Tepat pada jam *dinner*, yaitu pukul tujuh malam."

"Lalu, jurinya siapa?" Ida Ayu angkat bicara, mengeluarkan pertanyaan retoris. "Juri kita adalah pengunjung HRBC Deli malam itu, *our guest star,* serta pihak penyelenggara dan sponsor."

"Menarik …," Prita berbisik di dekat telinga Zuri.

Kegiatan pagi itu dilanjutkan dengan pengundian anggota dan pengundian *chef* yang akan menjadi pendamping kelompok. Undian sudah disiapkan oleh Bryan.

"Satu tim mendapatkan satu *chef*." Bryan mulai mengundi.

Masing-masing peserta harap-harap cemas. Mereka menunggu, siapakah yang akan menjadi teman sekelompok dan *chef* pendamping selama *one day cooking* berlangsung.

"Zuri, Prita, Andre. Wah, wah. Ini kebetulan sekali," Bryan terkekeh. "Satu lagi, Manuel. Kalian sekelompok."

"*Yeps,*" Prita menahan pekik antusiasnya. "Kita sekelompok, Zu," bisiknya senang.

"*Chef* pendamping," Bryan mulai mengacak lagi. "Mr. Yamazaki."

Zuri tersedak ludahnya sendiri, bersamaan dengan suara antusias yang tanpa sadar diucapkan Errol. Ketidaksengajaan menjadi *chef* pendamping untuk kelompok Zuri ini mendapat hunjaman tatapan pedas dari beberapa orang, termasuk Anna.

Errol tidak peduli. Dia toh akan menjadi pembimbing untuk kelompok Zuri.

"Bisa di-*switch*?" Anna protes.

Bryan menggeleng. "*Sorry, Mademoiselle.* Keputusan pengundi tidak bisa diganggu gugat."

"*One day cooking* ini kita akan membuat apa?" Errol memancing empat partner yang dibimbingnya.

"Mille feuille," kata Andre berinisiatif dan langsung mendapat persetujuan dari Errol.

Mata Errol beralih memandang Zuri, tetapi gadis itu masih belum menemukan ide. Manuel—sama saja.

"Éclair," kata Prita. *"Matcha éclair."*

"Brilian." Mata sipit Errol membulat antusias. "Dan, kenapa kalian berdua antusias dengan kue Prancis?"

Andre dan Prita saling pandang tanpa sadar. Keduanya nyengir salah tingkah.

"Ini hanya kebetulan," Andre membela diri.

Errol tersenyum penuh arti. Sepasang matanya melaju lagi kepada Manuel dan Zuri. Namun, keduanya belum juga mendapatkan ide.

"Baiklah," kata Manuel akhirnya. "Saya akan mengambil *mont blanc*."

"Ah, Prancis lagi." Errol menaikkan salah satu alisnya. "Baiklah."

"Sepertinya, saya lebih condong pada *mont blanc* dalam variasi ala Jepang," tambah Manuel sambil memegang dagu.

"*Sounds good.* Yang seperti apa?" Errol tertarik.

"Akan saya tambahkan variasi ubi ungu, *Chef*."

Errol antusias. Manuel benar, ubi ungu juga salah satu bahan makanan yang menjadi favorit orang Jepang.

"Lalu, Zu." Errol melirik Zuri yang masih kasak-kusuk kebingungan.

Zuri tergagap. Dia orang terakhir yang belum menyampaikan ide kepada *leader*-nya. Keberadaan Errol di kelompok itu saja sudah membuat keringat dinginnya menetes tak beraturan.

"Any idea?" tanya Errol. Suaranya melunak saat melihat ekspresi canggung dan bingung yang tergambar di wajah Zuri.

"Pai ... pai kelapa muda. Saya pikir cocok untuk menu pantai."

"Saya?" Errol mengerutkan alis.

Prita bisa membaca situasi ini. Zuri tidak ingin orang lain salah paham jika melihat hubungannya dengan Errol, terutama The Fabulous lain dan para juri. Namun, sepertinya Errol

menuntut lain. Laki-laki itu tidak senang "diformalkan" oleh Zuri.

"Jadi, ini prosedurnya bagaimana?" Prita berdeham, menginterupsi kedekatan mereka tanpa merasa enggan.

"Oh, benar, prosedur," Errol menguasai diri. "Jadi, kalian mau masak di mana? Disediakan empat tempat untuk memasak, yaitu di dapur ini dan beberapa di dapur hotel. Satu dapur untuk satu kelompok."

"Saya lebih *prefer* di dapur sini," kata Andre. "Berarti, kalau kita masak di sini, setelah masakan matang lalu kita bawa ke HRBC Deli? *Chef,* dapur ini sudah di-*booking* kelompok lain?"

Errol menggeleng, berusaha mengingat sesuatu. Kelompok Anna dan Angelo memilih memasak di hotel. Kelompok Ida Ayu belum menentukan, dan kemungkinan besar akan memilih dapur hotel untuk tempat memasak.

"Setuju. Memasak di dapur sendiri lebih nyaman. Kita bisa lebih menguasai medan. Kita, kan, belum pernah memasak di dapur hotel," Manuel menambahkan.

"Dan, menurut pendapat saya," sela Prita. "Bahan di dapur kita ini lebih lengkap. Bukannya saya meragukan persediaan bahan di dapur hotel, tapi di sini, kan, memang di-*setting* untuk perlombaan. Jadi, stok bahan untuk kreasi apa pun jelas sudah ada."

Errol mengangguk, lalu memandangi Zuri. Lagi-lagi gadis itu tidak bersuara, selain hanya menyimak, kemudian manggut-manggut menyetujui usul peserta lain. Terlalu pasif.

"Saya menurut hasil akhir," Zuri merasa diintimidasi tatapan Errol.

Errol nyaris membuka mulut untuk berkomentar, tetapi Prita lagi-lagi menginterupsi pada saat yang tepat. "Tidak ada tambahan, Mr. Yamazaki? Misal, apakah hanya empat jenis masakan ini yang akan kita pamerkan?"

"Oh, iya, benar." Errol memainkan bibir. "Saya juga akan membuat satu menu. Dan, ada satu menu lagi yang akan dibuat bersama. Harus minuman. Ada ide?"

Semua saling pandang. Masing-masing memberikan argumen tentang menu yang akan dibuat bersama.

"Kalian mau mencoba membuat *young coconut green* dan *tea punch*?" Errol menawarkan.

"Boleh," Prita melirik ketiga temannya, berharap mereka bertiga juga setuju. Menu minuman yang ditawarkan Errol terdengar unik.

Beberapa menit kemudian, semua menganggukkan kepala. Akhirnya, *young coconut green* dan *tea punch* positif menjadi minuman yang akan dibuat bersama dalam kelompok itu.

"Saya rasa kelompok kita perlu nama," Manuel menyambar. "Menurut saya, Coconut Tree, *seems good.* Soalnya ada dua menu bertema kelapa muda yang akan kita sajikan."

Andre terkekeh. "Ya, walaupun sebenarnya kita lebih banyak menghidangkan masakan Prancis. Tidak mungkin kelompok kita diberi nama Anna's Lover."

"Jangan menyebut dia," wajah Prita mendadak kecut. "Merusak *mood.* Komentarnya menyakitkan."

"Dan, dia selalu cemberut," Zuri menambahkan. "Seperti ini ...."

Gadis kurus itu mencoba menirukan wajah jutek Anna, menyipitkan mata sambil menggembungkan pipi. Namun, alih-alih ekspresi jutek, yang terpampang di wajah oval Zuri hanya ekspresi menggemaskan Mashimaro.

Errol tertawa. Dia orang pertama yang menyadari bahwa ekspresi Zuri sangat pantas ditertawakan.

"Si wajah Mashimaro ini," gumam Errol sambil menahan tawa.

Melihat wajah Zuri yang mirip Mashimaro, ingatan Errol kembali terbang ke Nembrala. Errol teringat bagaimana mereka merajut cerita di tempat yang masih alami dan menenangkan itu.

Tangan Errol terangkat pelan. Dia sangat ingin menyentuh gadis itu, ingin sekali. Ingin ..., tetapi terpaksa ditahannya.

"Jangan sekali-kali berani menirukan ekspresi Anna lagi," Prita terbahak sambil memegangi perut. "Kamu hanya membuatku ingin ke toilet," lagi-lagi suara Prita membuyarkan semuanya.

Prita sepertinya selalu tahu apa yang ingin dilakukan Errol kepada Zuri. Gadis berkepang itu memang sengaja membuat Errol harus menahan diri agar sadar posisi: Errol dan Zuri adalah juri dan peserta.

"Oke, *Chef*. Anda sendiri?" suara Andre menyusul. "Maksud saya, apakah juri juga harus mengolah masakan?" tambah Andre memperjelas pertanyaan.

Laki-laki bermata sipit itu tersenyum. "Ya. Saya lupa belum memberitahukannya kepada kalian. Saya sendiri akan menyajikan *charlotte pudding*."

"Wow …." Manuel menjentikkan jari. "Kenapa kita enggak kepikiran puding, ya?"

"*Charlotte pudding* makanan penuh kenangan bagi saya." Errol menutup rapat kecil hari itu sambil tersenyum bahagia. "Saya ingin berbagi makanan yang saya sukai dengan orang lain."

Zuri terkesiap mendengar perkataan Errol. Kalimat itu menggaung di otak kecilnya, bercokol di sana dan membungkam bibirnya. Jantung gadis itu berdetak hebat. Ada sesuatu yang membuatnya ingin menangis hari ini, tentang kenangan lama bersama *charlotte pudding* kesayangannya.

Charlotte pudding ini adalah makanan penuh kenangan bagi saya. Suara Errol mengingatkan Zuri akan sesuatu.

Cook is not chemistry. It is an art.
It requires instinct and taste rather than exact measurements.

—Marcel Boulestin

Prita memilih *éclair* karena kue tersebut adalah salah satu variasi kue sus. Kue manis itu berasal dari Prancis dan dibuat kali pertama oleh Antonin Careme.

Prita menyediakan beberapa bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan *éclair*, yaitu tepung terigu, mentega tawar, gula pasir, garam, telur, dan susu cair. Untuk isian *éclair*, Prita ingin membuat variasi *matcha*. Oleh karena itu, dia memerlukan tepung maizena, kuning telur, krim kental, mentega tawar, gula pasir, susu cair, *matcha*, *matcha* bubuk, serta pewarna hijau yang senada dengan *matcha* untuk pembuatan isi *éclair*.

Prita membagi pembuatan *éclair* ke dalam dua langkah, yaitu membuat kulit *éclair*, kemudian membuat isi *éclair*.

Langkah pertama, gadis itu mulai mengayak tepung terigu agar halus. Dia juga memasak susu dan mentega di atas api hingga mendidih. Setelah susu dan campuran mentega mendidih, Prita segera memasukkan tepung terigu, gula pasir, serta sedikit garam. Menyusul kemudian kuning telur. Prita mengaduk adonan hingga adonan tercampur rata dan licin. Lalu, Prita menuangkan adonan tersebut ke atas loyang yang beroleskan margarin. Setelahnya, dia memasukkan adonan ke oven dengan suhu 200° C hingga matang. Dibutuhkan waktu kira-kira 20–30 menit untuk menunggu hingga adonan matang.

Langkah kedua, pembuatan isi. Prita tidak memerlukan waktu yang terlalu lama untuk membuat isi *éclair*. Langkah yang harus dilakukan sederhana, yaitu merebus susu dan gula pasir sampai hangat, lalu menambahkan tepung maizena agar mengental ke dalam adonan sebelumnya. Setelahnya, memasukkan kuning telur, menambahkan mentega, krim kental, *matcha* yang sudah dilarutkan, serta sedikit pewarna hijau untuk memberi kesan hijau seperti *green tea* segar. Setelah semua tercampur, tinggal mengaduk adonan tersebut agar tidak mengental dan adonan bisa tercampur rata. Sembari menunggu kulit *éclair* matang, Prita memasukkan isi yang masih hangat ke lemari es.

Langkah terakhir, Prita memasukkan isi ke dalam kulit *éclair* yang sudah dibuat di langkah pertama. Sisanya, hanya diberi sentuhan taburan *matcha* untuk mempercantik tampilan *éclair*. *Éclair* untuk malam nanti pun sudah siap disan-

tap. Tersaji beberapa *éclair* dengan paduan warna cokelat dan hijau pucat yang menggugah selera.

"Ada tip khusus?" Errol yang sejak tadi mengawasi Prita tidak tahan untuk bertanya setelah semuanya beres.

"Untuk pembuatan sus, iya—ada tip khusus," jawab Prita sambil mengelap peluh yang menetes ke dahinya. Lega karena tugasnya sudah terpenuhi. "Bukan sesuatu yang penting, melainkan perlu diingat jika ingin berhasil membuat kulit sus."

"Misalnya?" pancing Errol. Dia tahu bahwa anggota Coconut Tree yang lain sedang mendengarkan tip dari Prita untuk mendapatkan ilmu baru.

"Tidak boleh membuka dan menutup oven sampai susnya benar-benar mengembang. Saat dimasak dalam oven, sebenarnya kulit sus sedang dalam proses membentuk kerangka. Seringnya pintu oven yang dibuka dan ditutup akan menyebabkan pembentukan kerangka tersebut gagal. Dampaknya, kulit sus akan mengempis."

Errol mengangguk. Kata-kata Prita benar. "Satu lagi, tanda saat kulit sudah terbentuk sempurna dan hampir matang bisa dilihat dari buih atau busa di atas adonan tersebut. Jika busa telah hilang sama sekali, berarti kulit sus bisa diangkat dari oven."

Semuanya manggut-manggut meresapi dan merekam tip berguna tersebut ke dalam otak masing-masing.

Di *working table* lain, Manuel berkutat dengan *mont blanc* yang menjadi pilihannya. *Mont blanc* adalah nama sebuah makanan dengan krim manis yang berbentuk seperti gunung. *Mont blanc* menjadi salah satu kue yang namanya diambil dari gunung tertinggi di Pegunungan Alpen. Sebelum *mont blanc* populer di Prancis pada abad ke-17, kue yang biasa disajikan untuk menu *dessert* ini sering disajikan di rumah Cesare dan Lucrezia Borgia. Lalu, akhir-akhir ini kue *mont blanc* menjadi sangat populer di Jepang dengan berbagai variasi krim yang menggambarkan ciri khas Negeri Sakura tersebut. Itulah salah satu alasan mengapa Manuel ingin menyajikan *mont blanc* dengan ciri khas Jepang.

"*Mont blanc* dengan krim ubi ungu." Errol menginterupsi saat Manuel menyiapkan ubi ungu sebagai bahan pembuat krim.

Manuel mengangguk sambil tersenyum optimis.

Tidak jauh berbeda dengan Prita, Manuel juga membagi pembuatan *mont blanc* ke dalam beberapa langkah. Langkah pertama untuk membuat *sponge cake* sebagai dasar *mont blanc*. Selanjutnya, setelah *sponge cake* matang, Manuel mulai mengerjakan pembuatan *puree* dan krim yang digunakan untuk menutup *sponge cake*. Untuk itu, diperlukan pasta ubi ungu, kuning telur, susu cair, gula pasir, sedikit rum, *whipped cream*, serta gula halus.

Manuel mulai bekerja dengan racikan *puree*. Laki-laki itu memanaskan susu dan gula pasir di atas api yang tidak terlalu besar sehingga susu dan gula pasir menjadi larut. Kemudian,

disusul dengan memasukkan kuning telur hingga adonan mengental. Pasta ubi ungu pun menyusul kemudian untuk dimasukkan. Manuel terus mengaduk adonan hingga tercampur rata dan mengental. Dia juga menambahkan sedikit rum sebelum api dimatikan. *Puree* ubi ungu telah siap untuk dihiaskan pada *sponge cake.*

Untuk krim, Manuel memulai dengan mengocok *whipped cream* dan gula halus sampai sedikit mengembang. Setelah sedikit mengembang, dia menambahkan pasta ubi ungu, lalu mengocoknya lagi hingga agak kaku sebelum dimasukkan ke *piping bag.* Langkah kedua yang merupakan pembuatan krim ubi ungu juga sudah selesai.

Langkah terakhir adalah penyusunan *mont blanc.* Manuel memotong *sponge cake* dengan cekatan. Dia membentuknya menjadi lingkaran berdiameter enam sentimeter dengan menggunakan *cookie cutter.* Setelah *sponge cake* terpotong rapi, laki-laki itu meletakkan *puree* ubi ungu di atas potongan *sponge cake* tersebut dengan menggunakan *scoop ice cream.* Sentuhan terakhir adalah menyemprotkan krim ubi ungu dengan *bag* ber-*spuit* hingga terbentuk seperti kubah. Gabungan antara *sponge cake* bulat, *puree* ubi ungu, dan krim ubi ungu tersebut menyerupai gunung kecil yang meruncing di bagian ujung yang berwarna ungu lembut.

"Selesai!" Manuel memamerkan hasil masakannya kepada teman-teman sekelompok yang masih sibuk dengan masakan mereka.

Andre menoleh sekilas saat teriakan Manuel menggetarkan atmosfer tenang di dapur itu. Dia sedang berkutat dengan *mille feuille*. Laki-laki itu sedikit merutuk dalam hati kenapa dia tidak memilih menu yang lebih simpel.

Beberapa menit yang lalu, matanya sempat mencuri pandang kepada Prita. Kekasihnya itu sudah selesai dengan kreasi *éclair matcha* yang dipilihnya. Pun Manuel, temannya satu itu sudah beres dengan *mont blanc* krim ubi ungu yang dipilihnya.

Mille feuille adalah *pastry* berlapis dari Prancis yang terbuat dari *puff pastry*[64] beku siap pakai. Pembuat bisa mengkreasikan lapisan isi dengan buah-buahan sesuai selera. Pilihan Andre jatuh pada buah nanas. Laki-laki itu ingin membuat *mille feuille* nanas, dengan mempertimbangkan bahwa nanas adalah buah-buahan khas daerah tropis yang segar.

Membuat *mille feuille* memerlukan beberapa bahan dasar. Ada *puff pastry* beku siap pakai, mentega tawar, serta gula bubuk. Untuk krim, diperlukan *heavy cream* yang dingin dan nanas segar. Untuk pembuatan *crème pâtissière* memerlukan gula pasir, kuning telur, tepung maizena, susu cair, serta tambahan rum untuk penguat rasa[65].

Langkah pertama yang dilakukan Andre adalah melunakkan *puff* beku sebelum menggilasnya hingga menjadi setebal setengah adonan. Selanjutnya, adonan dipotong men-

[64] Adonan siap pakai yang mengandung *korsvet*, dan biasa digunakan sebagai adonan *croissant*.

[65] Bisa ditambahkan atau tidak—sesuai selera. Rum sendiri adalah distilasi air tebu (produk sisa olahan gula) yang memiliki aroma dan rasa manis.

jadi bentuk segitiga untuk ditaruh di atas loyang yang sudah diolesi mentega. Sebelum dipanggang di atas oven bersuhu 200° C selama 30 menit, Andre mengolesi permukaan *puff pastry* dengan lelehan mentega.

Langkah selanjutnya adalah pembuatan *crème pâtissière* untuk *mille feuille* dengan mencampurkan susu, gula pasir, telur, dan tepung maizena. Semua bahan tersebut diaduk hingga rata agar tidak mengental di satu bagian. Setelah semuanya tercampur rata, Andre menyisihkan adonan tersebut ke lemari pendingin dan menunggunya hingga mengental selama beberapa saat.

"*Mille feuille* nanas?" Errol menginterupsi.

Andre mengangguk. "Tinggal sentuhan terakhir, *Chef*," katanya.

Andre segera menyiapkan pembuatan krim nanas sebagai langkah selanjutnya. Laki-laki itu mengocok *heavy* krim sampai kaku. Dia juga tidak lupa menambahkan nanas yang sudah dipotong kecil-kecil sambil mengaduknya perlahan hingga nanas tersebut sedikit hancur. Tujuan pengadukan dan pencampuran ini untuk menghasilkan warna kekuningan pada krim nanas tersebut.

Finishing dari *mille feuille* segera dikerjakan Andre dengan cekatan. Dia memberikan krim nanas di atas selembar *puff pastry* dan meratakannya dengan sendok. Lapisan krim nanas dilapisi dengan *crème pâtissière* yang sudah disimpan di lemari pendingin, lalu ditutup lagi dengan *puff pastry*. Dia mengulang metode pelapisan ini hingga dua kali sehingga

menghasilkan sebuah makanan dari *puff pastry, crème pâtissière,* serta krim nanas yang berlapis-lapis.

"Selesai," teriak Andre puas sambil menghela napas panjang. Andre merasa sangat lega bisa menyelesaikan *mille feuille* dengan lancar. Selama membuat lapisan *puff pastry*-krim nanas-*crème pâtissière* tadi, Andre mengeluarkan banyak tenaga yang membutuhkan konsentrasi tinggi.

"Cantik," komentar Errol jujur. Dia terpesona pada warna pucat kekuningan krim nanas yang bercampur dengan *crème pâtissière* pada lapisan *puff pastry*.

Zuri melirik teman-temannya dari *working table* tempatnya memasak. Beberapa temannya sudah selesai dengan pekerjaan masing-masing. Berwarna-warni *pastry* sudah berhasil mereka masak. *Éclair* buatan Prita berwarna hijau. Manuel membuat *mont blanc* berwarna keunguan. *Mille feuille* yang dikreasi Andre berwarna semburat kekuningan pucat. Lalu, dia akan membuat kreasi pai kelapa muda.

Pai adalah hidangan panggang yang dipercaya sudah ada sejak zaman Mesir Kuno. Awalnya pai digunakan untuk pembungkus daging dan buah-buahan agar tetap lembap selama dimasak. Namun, seiring perkembangannya, pai menjadi tersebar di seluruh Eropa karena rasanya yang unik. Setelah populer di Inggris dengan variasi isian yang beragam, akhirnya pai mulai dikenal di Amerika. Sekarang, pai tidak hanya di-

kenal berisi daging seperti awal ditemukan. Pai yang sekarang dikonsumsi memiliki banyak variasi isi.

Zuri memerlukan tepung terigu pilihan dengan kandungan protein rendah, garam, margarin, keju *cheddar* yang sudah diparut, serta gula bubuk. Bahan-bahan tersebut digunakan untuk pembuatan alas pai. Sementara untuk bahan penutup, Zuri menyiapkan gula pasir, beberapa sendok air jeruk lemon, serta putih telur. Variasi isi, Zuri menggunakan tepung terigu berprotein sedang, tepung maizena, kuning telur, garam, susu cair, gula pasir, kelapa muda yang sudah dibentuk dalam irisan panjang-panjang, kacang mete, kismis yang sudah dipotong kecil-kecil, serta rum untuk aroma tambahan.

"Kacang mete? Kenapa bukan kenari atau *chestnut*?"

Zuri menoleh. Errol mengawasinya dari belakang.

"Karena kenari sudah terlalu *mainstream*. Mete dan kismis merupakan campuran yang serasi, kok," jawab Zuri gugup.

"Masalah selera?" Errol mengejar.

Zuri mengangguk. Kalau Errol berlama-lama di *working table*-nya, bisa-bisa konsentrasinya terpecah.

"Tidak hanya itu. Kacang mete memiliki banyak manfaat. Kacang ini kaya kalium, zat besi, mengandung tembaga, mangan, magnesium, fosfor, dan seng. Kacang mete juga sumber serat, riboflavin, dan *tiamin*[66]. Semuanya itu unsur-unsur yang sangat penting bagi tubuh," Zuri mencoba mengingat manfaat kacang mete dari artikel yang pernah dibacanya.

[66] Riboflavin dan *tiamin* sangat baik untuk menjaga agar penglihatan bisa tetap baik.

"Benar. Kacang mete memiliki banyak manfaat ...," tambah Errol. "Selain yang kamu sebutkan, *cashew nut* juga mengandung *polyunsaturated fat*[67] dan *monounsaturated fat*[68]. Dengan kata lain, kacang mete mengandung delapan puluh nutrisi tanpa ada kandungan kolesterol."

Jarak yang sempat terbentuk antara Zuri dan Errol menyempit karena obrolan tentang kacang mete tersebut.

"Zu, kamu tahu, lemak yang terkandung di dalam kacang mete adalah lemak baik yang bisa membantu menurunkan berat badan."

"Setahuku, kacang mete juga baik untuk kesehatan jantung dan mengurangi kadar kolesterol. Dengan catatan, kacang mete harus tanpa perasa buatan," sahut Zuri tidak mau kalah. "Mete memiliki kandungan antioksidan tinggi yang ampuh menghilangkan radikal bebas di dalam tubuh. Dengan kata lain, mete bisa menurunkan risiko kanker."

"Menurutku ...." Errol menyipitkan mata. "Kamu perlu makan banyak kacang mete. Kacang ini juga bisa membantu meningkatkan kandungan oksigen ke otak."

Zuri cemberut kesal. Errol mulai lagi mengoloknya. Sebelum ini, Errol menyebut bahwa ekspresi Zuri mirip Mashimaro. Lalu, sekarang Errol mengolok lagi bahwa Zuri kekurangan oksigen.

"Tapi, jangan banyak-banyak makan. Enggak baik untuk tulangmu, nanti bisa terlalu menonjol," Errol terkikik geli.

---

[67] Lemak tak jenuh ganda.

[68] Lemak tak jenuh tunggal. Baik lemak tak jenuh ganda maupun lemak tak jenuh tunggal, keduanya bisa meningkatkan kesehatan.

"Magnesium di kacang mete, kan, tinggi," lanjutnya menahan tawa.

Garis cemberut di wajah Zuri semakin bertambah. Dia sedang diolok-olok Errol habis-habisan.

"Aku enggak sekurus itu," belanya. "Lagi pula ...."

"Kamu walaupun tinggal tulang sekalipun, aku tetap suka, kok. Rasa suka enggak terbatas pada fisik. Aku suka memang karena suka, enggak ada alasan. Kalau kamu memerlukan alasan untuk menyukai orang, rasa sukamu perlu dipertanyakan, tulus atau enggak."

Zuri gelagapan. Di beberapa kasus, Errol memang sering jujur. Laki-laki itu tidak segan-segan mengutarakan isi kepalanya dengan blakblakan. Celakanya, Errol berkata blakblakan tidak pandang situasi.

"Aku terlalu meracau sepertinya." Errol salah tingkah sambil menggaruk tengkuknya dengan kikuk.

"Zuri, ada yang perlu dibantu? Aku menganggur. *Éclair*-ku sudah selesai."

Errol menoleh, lalu nyengir gemas. Prita lagi. Gadis berwajah bulat itu sepertinya memang *reminder* bahwa dia tidak boleh terlalu memanjakan emosinya, tidak boleh mendekati Zuri lebih dari sebatas hubungan antara juri dan peserta.

"*Chef*, kapan memasak?" tanya Prita tanpa ragu. Gadis itu nyengir lebar, seolah ingin berkata "jangan ganggu Zuri selama kompetisi berlangsung".

Errol mengulas senyum. "Setelah Zuri selesai. Jadi, kalian bisa berkumpul. Siapa tahu bisa mendapatkan ilmu baru."

Laki-laki itu segera meninggalkan *working table* Zuri. Dia beranjak menuju *ingredient rack* untuk mengumpulkan bahan-bahan yang diperlukan membuat *charlotte pudding*.

Zuri melirik Errol melalui sudut matanya. Kata-kata laki-laki itu masih terngiang merdu di gendang telinganya. Lelucon gila, tetapi manis.

Zuri mendesah pelan. Dia tidak ingin perasaannya kepada laki-laki itu menjadi tidak terkendali. Dia tidak siap untuk itu.

"Tinggal ini?"

Zuri gelagapan. Prita mengamati gadis itu mengocok margarin selama tiga puluh detik. Setelah mengangguk singkat untuk menimpali pertanyaan Prita, Zuri mulai mencampur kocokan margarin dengan garam dan gula pasir. Lalu, dia menaburkan *cheddar* parut ke atasnya, disambung dengan mencampurkan tepung terigu yang sudah diayak. Setelahnya, Zuri memasukkan adonan ke lemari pendingin selama tiga puluh menit.

Prita masih di *working table* Zuri, mengamati cara kerja Zuri. Sementara teman sekelompok di Coconut Tree lain sudah selesai memasak. Mereka mengambil waktu beberapa jeda untuk istirahat.

"Membuat pai itu lama, ya?" Prita melipat kedua tangan di depan dada. "Dan, kenapa kamu memilih pai?"

Langkah selanjutnya yang diambil Zuri adalah menggiling tipis adonan kulit pai setelah dikeluarkan dari lemari

pendingin. Zuri mencetak adonan tersebut di atas loyang pai sambil menusuk-nusuk permukaannya dengan garpu.

"Dari estimasi waktu yang ada, pai adalah masakan terlama." Prita masih mengamati Zuri. Teman sekamarnya itu mulai berpeluh. Namun, Zuri tetap terlihat bersemangat dan mulai memasukkan alas pai ke oven bersuhu 170° C. "Menunggu selama empat puluhan menit, kan, ya?"

Zuri mengangguk. "Aku bisa menyelinginya dengan membuat isi."

Zuri mulai melarutkan tepung terigu dan maizena ke dalam susu cair. Untuk menghasilkan rasa yang pas diperlukan tambahan gula pasir dan sedikit garam. Lalu, campuran bahan itu direbus dan menunggu hingga mendidih.

Sembari menunggu adonan mendidih, Zuri merendam kismis ke dalam rum. Hal ini dilakukannya untuk menghasilkan rasa manis yang harum saat kismis dicampur dengan bahan lain.

"Sudah mendidih," kata Prita memberi tahu.

Zuri mengangguk. Lalu, dia memasukkan kuning telur, kelapa muda, cincangan kacang mete, serta kismis ke adonan susu tersebut. Zuri pun cekatan mengaduk campuran bahan tersebut hingga tercampur rata dan mengental.

Perlu menunggu beberapa jeda sebelum menuangkan bahan isi ke dalam mangkuk yang berisi alas pai. Setelahnya, adonan dimasukkan ke oven hingga matang.

"Aku rasa tiga puluh menit cukup untuk mematangkan pai," lagi-lagi Errol mengamati Zuri. Dia mengamati gadis itu saat menunggui pai matang dari dalam oven.

Rasanya menyenangkan bisa melihat gadis itu meracik, mencampur adonan, memotong bahan, bahkan berpeluh karena berkonsentrasi dengan masakannya. Memandang Zuri saat memasak sama halnya seperti melihat pemandangan eksotis yang sudah lama tidak dilihat. Ternyata, kata orang memang benar bahwa karisma seorang wanita keluar saat dia sedang menikmati proses memasak makanan.

Sebelum ini, Errol pernah berkutat dengan teman seprofesi, seorang *chef* perempuan. Namun, tidak ada yang semenarik Zuri saat memasak. Tidak ada yang mengusik hatinya.

"Sudah matang," ucap Errol sambil bergegas mematikan oven lantaran Zuri terdiam dengan tatapan kosong. Mata Errol setengah memelotot memandangi Zuri. Teledor sedikit saja, pai yang susah payah dibuatnya dalam waktu lama itu bisa gosong. "Kamu melamun, Zu?"

Zuri gelagapan. Gadis itu merutuki diri sendiri. Apa yang baru saja dipikirkannya hingga nyaris lupa bahwa ada adonan di dalam oven?

"Terima kasih sudah mematikan oven," kata Zuri tampak linglung.

Zuri menyibukkan diri dengan membuat lapisan penutup pai agar tidak terlarut dengan pikirannya yang tak bisa lepas dari Errol dan rencana untuk memasak *charlotte pudding*. Zuri segera mengocok putih telur bersamaan dengan gula

pasir hingga setengah mengembang. Selanjutnya, gadis itu mencampurkan air jeruk lemon sampai kocokan putih telur tersebut beraroma harum.

Campuran kocokan putih telur yang sedikit kental itu dimasukkan ke *bag* yang sudah diberi tambahan *spuit* berbentuk mawar. Zuri membubuhkan adonan tersebut ke atas isi pai, lalu memberi sentuhan terakhir dengan *torch*. Gadis itu menghiasi pai buatannya dengan perlahan dan teliti agar lapisan atas pai tidak terlalu gosong dan bisa menghasilkan warna yang cantik.

"Kemajuan. Kamu sudah lebih mahir menggunakan *torch* sejak terakhir kita membuat *crème brulee*." Mata Errol belum beralih dari Zuri. Errol menepuk ringan bahu ringkih Zuri dan membuat gadis itu berjengit terkejut. Sentuhan ringan Errol pada bahu Zuri mengundang mata beberapa orang untuk semakin mencurigai kedekatan mereka berdua.

Errol tidak peduli itu. Dia tak mengacuhkan tatapan mengintimidasi yang sejak tadi mengekori punggungnya. Sebelum ini, dia sudah kenyang dengan gosip miring yang memberitakan dirinya. Dia hanya perlu membentengi diri agar tidak perlu terlalu memikirkan prasangka buruk tentang dirinya. Menurut Errol, perkataan buruk orang lain tidak perlu diresapi jika tidak ingin meredupkan semangat pada diri sendiri. Begitulah prinsip laki-laki itu, "santai" adalah moto hidupnya.

"Baiklah, semua sudah menyelesaikan *pastry* yang dipilih." Errol berangsur menuju *working table.*

Setelah keempat peserta yang dibimbing Errol selesai membuat *pastry* pilihan, sekarang giliran laki-laki itu yang akan membuat makanan. Dia mengambil bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat *charlotte pudding* dari *ingredient rack* di dapur itu. Keempat peserta didik Errol pun sudah berkumpul di sekitarnya, mengerubunginya untuk memperhatikan pembuatan *charlotte pudding* yang akan ditunjukkan Errol.

"Jadi, bisa kalian lihat di sini. Ada agar-agar, susu cair, gula pasir, bubuk cokelat, kuning telur, lalu *roll tart.*" Errol menunjukkan bahan *charlotte pudding* satu per satu.

Keempat anggota Errol mencerna penjelasan dengan sungguh-sungguh. Si genius Andre, si brilian Manuel, si *talk-active* Prita, dan si pendiam Zuri mengamati Errol sambil menghafal bahan yang diperlukan. Keempatnya sama-sama memiliki karakter yang unik, membuat kelompok tersebut menjadi berwarna.

"Dan, kenapa *Chef* membuat menu yang sangat sederhana?" Andre tidak habis pikir. "Saya yakin, untuk *patisserie* sekelas *Chef*, pasti bisa menghasilkan kreasi lebih dari ini."

Errol tersenyum. "Dalam menyajikan suatu masakan, tampilan dan bahan memang penting. Namun, ada yang lebih penting daripada itu, yaitu perasaan yang kamu tuang saat memasak."

Zuri tersentak. Kalimat yang baru saja diucapkan Errol mengusik ingatan masa lalunya. Tanpa sadar, mata bening-

nya menatap lurus laki-laki itu. Zuri mengamati hal-hal kecil yang dilakukan Errol ketika menjelaskan *charlotte pudding* kepada anggota Coconut Tree yang lain. Perasaan Zuri mendadak sesak.

"*Roll tart* ini sudah saya buat saat kalian sibuk menyiapkan pilihan masing-masing. *Roll tart* stroberi dengan tambahan *buah* stroberi segar yang saya campurkan ke dalam bahan dasar *tart*."

Semua mendekat, mengamati *roll tart* kemerahan yang didemokan Errol. Warna merahnya menarik, tidak terlalu cerah, tetapi tidak terlalu pucat. Penampilannya sangat pas untuk disantap.

"Warna merah ini berasal dari stroberi. Sebisa mungkin saya tidak menggunakan pewarna karena nanti akan bertabrakan dengan warna asli stroberi. Hasilnya enggak akan bagus, terlalu pekat," jelas Errol.

Laki-laki itu pun mulai bekerja. Dia memasak agar-agar dan susu dengan perbandingan 1 : 1. Sebelumnya, Errol sudah mencampurkan cokelat bubuk ke dalam susu dingin untuk dicampur dengan agar-agar.

"Dibiarkan sebentar, sebelum kita masukkan putih telur yang sudah dikocok hingga mengental."

Errol menuangkan putih telur secara perlahan ke dalam campuran susu dan agar-agar. Pergelangan tangannya masih terus mengaduk dengan ritme tetap, menjaga agar adonan tercampur dan tidak pecah atau memisah.

"Selanjutnya, atur *roll tart* yang sudah dipotong bulat-bulat ke dalam loyang. Atur merata seperti ini," kata Errol sambil menunjukkan loyang yang permukaannya tertutup potongan *roll tart*. "*The last,* kita tuang adonan agar-agar tadi ke atasnya. Tuangkan secara perlahan *step by step*, jangan sampai merusak komposisi."

Errol sedikit membungkuk. Wajah santainya mendadak menjadi serius. Rambut *messy*-nya yang memanjang di bagian poni sedikit mengganggu matanya, tetapi dia tidak keberatan sama sekali dengan gangguan kecil itu. Dia tetap *enjoy* menyelesaikan pekerjaannya. Karisma Errol selalu terlihat jelas ketika laki-laki itu sedang serius. Lengan baju *chef*-nya tertekuk. Kerut di kening Errol memberikan guratan lembut karena laki-laki itu mengamati karyanya dengan teliti. Bibir tipisnya terkatup, lengkap dengan urat leher menegang, serta otot lengan yang mengetat karena berkonsentrasi.

Zuri terbuai dalam pikirannya. Aroma *roll tart* rasa stroberi dan adonan puding itu membuatnya terbuai.

Aroma puding itu tercium lagi setelah bertahun-tahun tidak menyapa indra penciuman Zuri. Aroma yang tidak pernah dilupakannya. Aroma yang hanya bisa ditunjukkan oleh mendiang mamanya. Dan, sekarang, aroma itu ditunjukkan langsung oleh laki-laki yang membuat perasaannya menggantung gamang. Aroma itu tersaji lagi di depannya—nyata, dan bukan memori semu.

Emosi Zuri luluh. Gadis itu tidak sadar saat sebulir bening kristal luruh dari mata beningnya.

"Jadi ...," ucap Errol seraya mendongak sambil meletakkan panci untuk memasak puding.

Senyum Errol terputus saat melihat Zuri yang matanya menitikkan air mata. Zuri memandangi Errol tanpa henti, terisak dalam diam dengan tatapan kosong. Ekspresi layu dan sedih Zuri membuat Errol gugup sekaligus cemas dan takut.

Errol tidak peduli lagi dengan peraturan di kompetisi ini. Teguran Angelo, Ida Ayu, dan Anna beberapa hari lalu juga tidak digubrisnya. Dia tidak peduli dengan semua itu. Baginya, yang terpenting saat ini adalah Zuri. Gadis itu terlihat rapuh dan memerlukan dukungan yang bisa menenangkannya. Errol ingin menjadi satu-satunya orang yang bisa menenangkan Zuri, dan juga yang bisa menghapus air mata gadis itu.

"Kamu kenapa?" tanpa pikir panjang, Errol segera memeluk Zuri. Dia mendekap kepala gadis itu, memblokir pandangannya agar dia leluasa melepaskan semua rasa sedihnya.

Perasaan ingin melindungi itu terbit lagi di hati Errol. Perasaan itu sama persis seperti perasaan saat kali pertama dia dipertemukan dengan gadis itu di Nembrala.

Errol mengusap kepala Zuri berkali-kali. Dia membiarkan gadis itu menumpahkan air mata ke kemeja *chef* yang dipakainya. Errol tidak ingin menginterupsi maupun menginterogasi kenapa gadis itu tiba-tiba menangis sesenggukan. Errol hanya ingin menawarkan rasa nyaman untuk Zuri yang sedang menangis, itu saja. Errol tidak peduli pada tatapan penasaran Manuel dan Andre, serta pelototan tajam Prita yang keheranan.

"Eh, Zu, kamu baik-baik saja?!" pekikan Prita membuat Manuel dan Andre melompat dari tempatnya berdiri.

Zuri tiba-tiba pingsan. Sepasang matanya terpejam, lunglai seolah kehilangan tulang. Errol bergerak gesit. Sebelum Zuri terjatuh ke lantai dapur, laki-laki itu segera menahan gadis itu. Dia menahan pinggang dan bahu Zuri agar tidak melorot.

"Chef…," Andre menawarkan bantuan. Dia tidak kalah panik dibanding dengan Prita dan Manuel.

"Aku bisa sendiri," Errol menolak bantuan Manuel dan Andre. Laki-laki bermata sipit itu bersikeras ingin membopong Zuri ke kamar dengan tenaganya sendiri.

"Agar-agar terbuat dari rumput laut jadinya banyak mengandung serat. Kalorinya nol sehingga bisa mengeluarkan zat racun dari dalam tubuh." Wanita berbaju batik itu mendekati seorang gadis kecil kurus yang sedang sibuk membuka-buka majalah resep.

Rambut sepunggungnya yang bergelombang menutupi sebagian pipinya. Gadis kecil itu terlihat serius walaupun belum sepenuhnya paham apa yang tertulis di atas berlembar kertas resep tersebut. Wanita itu pun yakin bahwa putri kecilnya hanya tertarik dengan gambar-gambar masakan yang ada di majalah itu.

"Agar-agar, selain bisa mengeluarkan zat racun dari dalam tubuh, juga bagus untuk kulit karena bisa membuat kulit halus dan lebih indah." Wanita itu duduk mengambil tempat kosong di samping putrinya. Tangan wanita itu membawa sesuatu.

"Ini apa lagi, Ma?" Perhatian anak kecil itu akhirnya teralih dari majalah. Mama membawakan sesuatu yang menarik untuknya.

Sejak beberapa hari terakhir, gadis kecil tersebut hanya makan sedikit. Nafsu makannya hilang dan sepertinya pencernaan gadis kecil itu sedikit terganggu. Akibat hilang nafsu makan, badan anak itu semakin terlihat kurus kering.

"Charlotte pudding. Pasti suka. Ini rasa favoritmu, stroberi."

Anak kecil itu melihat potongan cantik kue bercampur puding berwarna kemerahan yang dibawakan mamanya. Potongan kue cantik itu dilengkapi sendok kecil yang pas untuk bibir mungilnya. Anak kecil itu menatap masakan mamanya sejenak, tampak ragu. Masalahnya, perutnya masih terasa perih.

"Kalau enggak mau, Mama kasih kepada Papa, ya?"

Anak kecil itu menggeleng kuat. Aroma lezat puding mengusik saraf reseptornya. Dia membuka mulutnya lebar, minta disuapi sang mama.

Suapan pertama, anak kecil itu langsung jatuh hati pada perpaduan rasa susu, agar-agar, serta stroberi roll tart yang tercampur sempurna pada masakan itu.

"Zuri suka yang seperti ini!" kata gadis itu dengan mulut penuh.

Selanjutnya, sang mama selalu memasakkan charlotte pudding untuk anak kecil itu, terlebih saat Zuri mengalami gangguan pencernaan. Seringnya sang mama memasakkan puding kesukaannya itu membuat Zuri hafal dengan aroma khas charlotte

pudding. Anak kecil itu mendeklarasikan charlotte pudding sang mama sebagai makanan manis favoritnya.

Akan tetapi, rasa charlotte pudding di dalam ingatannya perlahan memudar sejak kecelakaan kapal merenggut mamanya. Lalu, kenangan lama yang sempat memudar serta rasa charlotte pudding yang sempat terlupakan itu bangkit lagi di kompetisi memasak pastry tersebut. Kenangan itu dibangkitkan oleh seorang laki-laki yang sudah membuat perasaannya jungkir balik.

Zuri merasakan sesak di dadanya ....

"Akhirnya, kamu siuman, Zu." Prita membulatkan matanya. Dia benar-benar khawatir saat Zuri tiba-tiba tidak sadarkan diri di dapur. "Kamu enggak sedang tertekan atau stres, kan?" Prita menelan ludah setelah Zuri membuka matanya. Gadis itu mengambilkan segelas teh manis hangat untuk Zuri.

"*Thanks,*" ucap Zuri mengerjap pelan. Bayangan di pelupuk matanya masih sedikit kabur. Kepalanya sedikit berat. "Hanya sedikit kelelahan. Aku punya anemia, dan teringat sesuatu."

Prita mengangguk penuh pengertian. Dia meminta Zuri untuk menghabiskan teh manis hangat yang sudah dibuatnya.

Aroma minyak kayu putih menguar di kamar tersebut, bercampur dengan aroma teh hangat yang diseduh Prita.

"Kamu enggak hanya lelah, tapi ada yang kamu pikirkan," tembak Prita. "*Yeah*, kamu pasti serbasalah di kompetisi ini. Kamu mencoba menahan, kan?"

Zuri menggigit bibirnya. Gadis itu tidak paham pada pertanyaan Prita.

"*Chef* Yamazaki." Prita mengurangi volume suaranya. Matanya menyapu pintu kamar, memastikan tidak ada orang lain yang mendengarkan percakapan mereka.

Zuri mendesah panjang.

"…. Dan, ngomong-ngomong, kamu teringat apa?" tanya Prita hati-hati.

"Mendiang Mama dan *charlotte pudding*." Zuri tersenyum lemah. "Aroma *charlotte pudding* yang dibuat Errol sama persis dengan aroma *charlotte pudding* yang dibuat Mama."

Kali ini Prita tercengang. "Itu … mungkin kebetulan."

Zuri menggeleng. Dia yakin ini bukan kebetulan. Sejauh ini, dia sudah pernah mencoba menyusur bermacam *charlotte pudding* dari berbagai toko *pastry* dan *bakery*. Walaupun rasanya enak, belum ada yang bisa menyamai rasa hangat seperti yang disajikan mamanya. *Charlotte pudding* buatan mamanya memiliki cita rasa khas, manisnya begitu lembut hingga mampu mendamaikan perasaan.

Charlotte pudding jugalah yang membuat Zuri menerima cinta Yogi. Laki-laki itu menghadiahkan seporsi *charlotte pudding* saat ulang tahunnya. Rasanya memang jauh berbeda dengan *charlotte pudding* buatan mamanya. Namun, Yogi sudah berusaha membuatkannya sepenuh hati. Walaupun pada akhirnya Zuri mengetahui sebuah fakta menyakitkan tentang *charlotte pudding* buatan Yogi, bahwa laki-laki itu tidak mem-

buatnya sendiri. *Charlotte pudding* yang diberikan Yogi kepadanya itu adalah buatan Cassandra.

"Dan juga," Zuri menghabiskan teh hangatnya, "kata-kata Errol sama seperti kata-kata Mama saat kali pertama mengajariku memasak, mengenai perasaan yang kita tuang saat memasak untuk menjaga cita rasa pada masakan. Mama pernah bilang kepadaku bahwa perasaan adalah elemen terpenting saat memasak. Perasaan senang saat memasak bisa menghasilkan masakan yang lezat. Segalanya, bila dilakukan sepenuh hati, akan menghasilkan hasil yang baik."

Prita masih tercengang. "Mau kutanyakan kepada *Chef* Yamazaki, dari mana beliau mendapatkan resep *charlotte pudding* tersebut?" tawarnya.

Zuri menggeleng. "Aku ingin fokus pada kompetisi dulu, Prita."

"Baiklah." Prita berdiri dari kursi tempatnya duduk. "Kurasa kamu perlu istirahat sejenak."

Zuri menahan lengan Prita yang hendak meninggalkan kamar. "Aku baik-baik saja. Aku ingin melanjutkan *one day cooking* ini bersama teman-teman yang lain."

Prita tersenyum sambil mengangguk. Salah satu poin yang disukainya dari Zuri adalah bahwa gadis itu selalu penuh semangat. Zuri bukan tipe gadis yang akan berhenti berjuang saat belum mencapai titik finis.

"*Chef*, Zuri baik-baik saja? Dia terlihat kacau," tanya Andre khawatir.

Errol mengedikkan bahu. Setelah menangis, gadis kurus itu tiba-tiba pingsan di dalam pelukannya.

"*Chef* ada apa-apa dengan Zuri, ya?" kali ini suara Manuel yang bereaksi.

"Kenapa?" Errol menaikkan alis.

"Enggak, sih ...," Andre menyangkal. "Mata *Chef* saat melihat Zuri terlihat hidup, tiba-tiba berbinar. Beda dengan saat menatap mata peserta lain."

Errol merasa gemas. Rasanya ingin tertawa, tetapi juga kesal. "Lain bagaimana?"

"*Chef* terlalu perhatian kepada Zuri. *Chef* tidak merasa?" Manuel meninggikan nada suaranya karena heran. "Padahal, kalian sudah sedekat itu. Dan, *Chef* tidak ragu-ragu memeluk Zuri saat dia menangis tadi."

Itu refleks.

"*Chef*, abaikan peraturan konyol itu. Cinta itu tumbuh enggak bisa diprediksi, enggak bisa dikendalikan. Kalau suka, memangnya kita punya kuasa untuk menahannya. Enggak, kan? Enggak ada jaminan." Andre berargumen dengan suara menggebu.

"Aku, sih, tahu rahasiamu," Manuel mencibir.

"Rahasia apa?" kali ini ganti Errol yang penasaran.

Andre masih mendelik gusar kepada Manuel. "Eh, itu Zuri sudah siuman," Andre berkelit. "Lebih baik kita segera membagi anggota menjadi dua kelompok. *Chef* Yamazaki

dengan Zuri menyiapkan *young coconut green*. Aku, Prita, dan Manuel membuat *tea punch*."

"Oke," Errol setuju.

"Kenapa ganti kamu yang mengatur kelompok ini?" protes Manuel.

"Oh, iya," Errol terbeliak. "Kenapa jadi kamu yang mengatur dan mendominasi?"

"Demi kebaikan bersama," kata Andre cuek sambil menuju *ingredient rack*.

Seperti yang telah diatur oleh Andre, kelompok dibagi menjadi dua untuk mengejar waktu yang nyaris tertinggal karena kehebohan Zuri. Zuri dan Errol menyiapkan *young coconut green*. Sementara Prita, Andre, dan Manuel menyiapkan *tea punch*.

Zuri membantu Errol menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat *young coconut green*. Kelapa muda, air kelapa muda, rum, serta *cherry* merah. Gadis itu membantu mengerok daging kelapa muda, sedangkan Errol merapikan kerokan kelapa muda hingga bentuknya menjadi *eye catching* dan rapi. Saat seperti inilah memasak disebut seni karena ada beberapa bagian yang menggunakan penilaian segi estetis dan insting.

"Jadi, ini selanjutnya diapakan?" Zuri mengamati Errol yang asyik memotong daging kelapa muda.

"Pengerjaan resep ini mudah, sih. Tinggal diracik ke dalam gelas." Errol mencoba mengingat sesuatu. Ada sesuatu yang kurang di *working table* tersebut. "Oh, iya, gelasnya belum ada. Sebentar aku ambilkan."

Zuri meringis di depan *working table.* Seharusnya, sebagai juri, Errol tidak memberikan hak istimewa ini kepadanya—mengingat dia adalah peserta. Seharusnya, Errol menugaskannya untuk mengambil gelas *pilsner* dari rak, seperti layaknya hubungan juri dan peserta. Zuri merasa tidak enak karena telah diberi hak istimewa oleh laki-laki itu.

"Ayo, kita susun." Errol kembali sambil membawa beberapa gelas *pilsner.*

Zuri tertegun mengamati gelas-gelas cantik tersebut. "Seharusnya, kamu bisa menyuruhku mengambilkan gelas itu, Errol."

"Kita, kan, tim," sanggah Errol. Selanjutnya, Errol menyadari bahwa Zuri tidak lagi memanggilnya dengan sebutan formal "kamu". Sekarang gadis itu sudah memanggilnya dengan nama akrab, "Errol". "Jadi, jangan pusingkan posisi juri dan peserta. Oke." Ini lebih menyerupai perintah daripada permintaan.

Zuri mengangguk walaupun dengan anggukan ragu. Gadis itu segera mengikuti Errol dalam meracik *young coconut green.* Dia menyusun bahan-bahan ke dalam gelas *pilsner* dengan rapi, dimulai dari memasukkan potongan kelapa muda, buah *cherry*, air kelapa muda, air *cherry*, lalu terakhir rum secukupnya.

"Warnanya cantik dan serasi," puji Zuri dengan terpana memandangi minuman cantik dalam gelas *pilsner* itu. "Dan, minumannya *fresh*. Cocok untuk menu pantai."

"Terakhir, kita beri hiasan di bibir gelas dengan buah *cherry* merah yang tengahnya sudah dipotong."

Zuri mengikuti langkah yang dicontohkan Errol.

"Simpel, tetapi terlihat elegan," komentar Zuri, terpana.

Errol mengangguk. Dia melihat antusiasme di wajah Zuri tiap kali mempelajari resep baru. "Kalau memasak berdua seperti ini, kita terlihat seperti suami-istri muda yang baru menikah, ya," seloroh Errol.

Gerakan Zuri tertahan. Matanya tertumbuk kepada Errol. Dia mencoba mencari kebohongan di iris mata laki-laki itu atau candaan kecil yang biasa dilontarkannya, tetapi tetap tidak ketemu.

"Eh, aku hanya berpikir, kalau seperti ini, kita terlihat manis," tukas Errol cepat, dan Zuri masih tertahan beberapa meter di depannya. "Sepertinya, enggak salah kalau seperti ini. Aku dan kamu memasak bersama di dapur."

Kali ini Zuri meringis cukup dalam. Apakah laki-laki itu tidak tahu bahwa salah satu impiannya sejak dulu adalah memasak di dapur berdua dengan seseorang yang disukainya?

Lalu …, saat seseorang yang disukainya melontarkan kalimat seperti itu—terlepas serius atau hanya bercanda—yang bisa dilakukan Zuri hanyalah tercengang lama.

Minus fakta-fakta mengenai Errol bahwa Errol sudah beristri, tetapi istrinya meninggal, beranak satu bernama

Kotori, dan pernah terkait skandal dengan seorang model, Yukari.

"Nah, setelah itu, di-*frapir* dulu sebelum dihidangkan," Errol tertawa ringan.

Zuri masih melongo. Dia memandangi Errol, entah apa yang ada di pikiran gadis berhidung mancung itu. Yang jelas, di benaknya masih terngiang perkataan Errol. Berharapkah?

Working table di sisi Errol dan Zuri mendadak hening. Tiga orang yang membuat *tea punch* berbisik seru membicarakan Errol dan Zuri. Ketiganya memandangi bagaimana Errol menggoda Zuri secara terang-terangan. Mereka bertiga mengamati bagaimana Zuri dengan sifat kikuknya menanggapi serangan Errol yang bertubi-tubi. Menurut mereka, Errol dan Zuri seperti pasangan konyol yang tengah berduet di dapur untuk menghasilkan masakan lezat.

"Jadi, Ndre, kamu enggak salah memasangkan mereka," Manuel menahan kikikan geli.

Bahan-bahan untuk membuat *tea punch* tersaji di *working table*. Ada teh kental panas, gula pasir, Sprite, air perasan jeruk *sunkis*, air perasan jeruk nipis, es batu, serta air putih.

"Jelas, dong. Tujuanku, kan, memang menyatukan mereka." Andre mengintip Errol dan Zuri melalui ekor matanya. Laki-laki itu masih bisa berkonsentrasi mencampurkan teh kental dan gula pasir ke dalam gelas sembari bercanda.

"Aku tahu Zuri menyukai *Chef* Yamazaki, dan sebaliknya. Tapi, sepertinya Zuri masih ragu dengan perasaannya," sambar Prita. Gadis itu membantu menuangkan air perasan jeruk *sunkis* dan air mineral ke dalam teh.

"Kenapa memang?" tanya Manuel.

Tangan Andre teracung, meminta salah seorang dari Prita atau Manuel untuk menuang Sprite ke dalam adonan. Setelah Sprite tertuang, Andre menambahkan air perasan jeruk nipis secukupnya untuk menghasilkan rasa segar.

"Ya, kan, *complicated.* Ingat, Yukari Kotokawa?"

Dan, mereka terus bergosip sembari memasukkan irisan *sunkis* ke adonan. Mereka menyelesaikan pembuatan *tea punch* dengan memasukkan es batu, lalu menaruh *tea punch* tersebut ke dalam *punch bowl.*

"Itu hanya gosip. Kalau cinta, enggak usah peduli omongan orang." Manuel membenahi rambut panjangnya. "Kadang, orang memang sibuk menilai orang lain dari luar. Baik-buruk seseorang yang kita sukai, hanya kita yang bisa menilainya dengan hati, kan?"

Prita mencibir sambil menahan tawa. *"Cie."*

"Eh, aku ini serius. Kamu sama Andre sendiri bagaimana? Bukannya begitu juga?"

Tembakan telak yang membuat Prita langsung menutup mulut.

"Ada waktu beberapa menit untuk bersiap-siap berangkat ke HRBC Deli." Errol bergabung dengan ketiga Coconut Tree yang lain. Suara Errol membuat ketiganya diam bergosip

sambil nyengir salah tingkah. Manuel sampai menyibukkan diri karena Errol muncul begitu saja di belakang mereka. Andre berdeham. Sementara Prita berusaha menahan tawa sambil merapikan peralatan yang sudah dipakai.

"*Chef*, tema untuk masakan kita ini apa?" lagi-lagi Andre berinisiatif.

Zuri menyusul ketiga temannya setelah merapikan dan membersihkan peralatan yang dipakainya bersama Errol.

"Ada ide?" Errol balik bertanya.

"Rainbow pastry," celetuk Zuri asal. Tiba-tiba terbayang pelangi saat melihat warna-warna menarik yang disajikan teman-temannya.

"Karena masakan kita berwarna-warni, ya?" Prita menimbang, lalu akhirnya mengangguk antusias.

"Boleh, tuh, idenya," Manuel menanggapi sambil melirik Errol, meminta persetujuan. Saat *chef* bermata sipit itu mengangguk, mata Manuel berbinar senang.

The poets have been mysteriously silent
on the subject of cheese.

—G.K. Chesterton

Persiapan untuk akhir dari *one day cooking* di HRBC Deli dipersiapkan dengan matang. Tempat *cozy* bercat putih itu lengkap dengan sepaket kursi dan meja abu-abu yang disiapkan untuk para tamu. Di ujung ruangan terdapat etalase memanjang dengan fondasi bercat cokelat muda dan cokelat tua. Di tempat tertutup kaca bening itulah karya masing-masing kelompok yang dibimbing oleh para *chef* akan ditata dan dipajang.

Di salah satu sudut dinding terdapat miniatur gitar bercat hitam yang menjadi logo utama Hard Rock. Dinding itu juga lengkap dengan sebuah layar bertuliskan menu-menu di HRBC Deli, dan sebuah monitor bertuliskan Hard Rock.

Untuk hari itu, monitor menu menyajikan hal baru, yaitu menu-menu yang diolah oleh para peserta dan para *chef* yang membimbing mereka. Terdapat empat lajur menu yang masing-masing menampilkan masakan dari setiap kelompok.

Etalase memanjang di HRBC Deli sengaja dibagi menjadi empat bagian. Ditata secara berurutan dari ujung kanan, ada Ida Ayu dan anggotanya dengan kreasi *banana*-nya. Menyusul di sebelahnya ada kelompok Anna dengan kreasi *cup cake*-nya. Lalu, kelompok Angelo dengan kreasi keju, dan paling ujung ada kelompok Errol dengan *rainbow pastry*, satu-satunya tema yang tidak memiliki spesifikasi bahan makanan.

The Fabulous dan *chef* ketua masing-masing sudah berada di HRBC sejak beberapa jam sebelum *dinner*. Mereka mengenakan *polo shirt* yang menjadi seragam khas kompetisi, dilengkapi *apron* yang bertuliskan nama *chef* ketua masing-masing. Tiap peserta menggamit beberapa nampan kosong untuk melayani tamu.

Penentuan.

Malam ini akan ada peserta yang dikeluarkan, dan semua peserta belum tahu kriteria penilaian seperti apa yang akan dipakai sebagai *finishing* dari program *one day cooking* ini.

"Penilaian malam ini bagaimana?" Prita berbisik dengan suara lirih di dekat telinga Zuri. Namun, gadis kurus itu hanya menggelengkan kepala pelan. Mereka sama-sama tidak tahu karena tidak ada yang membahas masalah penilaian untuk malam ini.

"Sesuatu yang tidak jelas hanya membuat cemas," kata Prita. Tergambar ekspresi khawatir di wajah bulatnya. "Kita juga tidak diberi tahu, mana 'tamu yang sebenarnya' dan mana 'tamu gadungan', orang yang akan menilai kita."

Zuri mengangguk setuju. "Kita hanya diberi tahu tentang Yukari, *guest star* malam ini."

Mengingat Yukari hanya membuat Zuri kehilangan semangatnya. Nama model cantik itu mengingatkan Zuri kepada artikel-artikel skandal Errol yang tersebar di internet bersama model semampai itu.

Percakapan mereka terhenti saat The Fabulous yang lain terlihat kasak-kusuk merapikan diri. Bersamaan dengan itu, datanglah seorang wanita bergaun merah yang rambutnya tergerai lurus. Zuri sudah pernah bertemu wanita ini sebelumnya, yaitu saat Kotori hilang tempo hari. Lalu, keberadaan Ratri di samping wanita itu membuat Zuri yakin setengah mati bahwa wanita berbibir seksi berpoles lipstik merah itu adalah Yukari Kotokawa.

"Yukari," bisik Prita lagi. Gadis berwajah bulat itu juga ikutan panik, seperti teman-teman lain. Prita meyakinkan diri bahwa penampilannya sudah oke. Rambutnya sudah rapi, dan kerah *polo shirt* yang dikenakannya tidak melenceng ke mana-mana. "Aslinya secantik ini. Dia *fabulous*."

Zuri nyengir, bingung harus menanggapi seperti apa. Di mana-mana, model selalu terlihat *fabulous.* Mereka sangat menjaga penampilan untuk membentuk pencitraan.

"Sebentar ... anak kecil yang bersama Yukari itu Kotori, bukan? Putri *Chef* Yamazaki?" tambah Prita ragu. "Aku pernah melihat fotonya di artikel internet."

Pandangan Zuri dari wanita elegan bergaun merah itu pun beralih kepada anak kecil yang sedang digandengnya. Anak kecil itu mengenakan gaun *pink* natural dari bahan satin, membuat penampilannya terlihat lucu. Gaun itu serasi dengan pipi gembilnya yang merona seperti kelopak bunga sakura.

"Iya. Dia Kotori." Zuri tersenyum dengan antusias menatap anak itu. Tangannya melambai ringan kepada Kotori, membuat anak kecil itu semringah selama beberapa saat.

Prita ternganga heran mengamati pemandangan tersebut. Zuri dan Kotori saling melempar senyum, terlihat akrab. Lalu, Kotori yang saat itu sedang berada dalam genggaman Yukari membalas lambaian Zuri dengan antusias. Ya, Kotori melambaikan tangan kepada Zuri, bukan melambaikan kepada Errol yang saat itu sedang menyiapkan gelas *tea punch*.

"Jadi, sedekat itu hubungan kalian?" Prita berdecak serius. Kaget bercampur kagum. "Maksudku, hubunganmu dengan *Chef* Yamazaki."

Senyum di bibir Zuri menciut. "Sedekat apa?"

"E ...." Prita kehabisan kata-kata.

Mata Zuri masih tertambat kepada Kotori. Gadis itu melambaikan tangan untuk memberi tanda agar Kotori mendekat. Kotori terlihat tersiksa saat digandeng masuk Yukari. Mungkin gadis kecil itu masih kesal kepada Yukari.

Para tamu mulai berdatangan. Kedatangan para tamu itu membuat The Fabulous menebak-nebak dalam hati, yang manakah juri yang akan menilai masakan mereka.

Mille feuille buatan Andre menarik perhatian banyak pengunjung. Begitu juga dengan variasi *cheese cake* buatan kelompok Angelo.

"Mau pai?" Zuri mengambil sepotong pai saat Kotori berlari mendekati etalase milik kelompok Errol. Anak kecil itu melepaskan diri dari genggaman tangan Yukari.

Zuri sedikit membungkukkan badan, menyejajarkan dengan tinggi Kotori. Dia menunjukkan dua jenis makanan sekaligus kepada Kotori, pai dan *éclair*. "Pai atau yang ini?"

Kotori terlihat bimbang. Dia menimbang sejenak, lalu menunjuk keduanya, membuat Prita dan Zuri tertawa bersamaan.

"Zu ... lama enggak ngobrol, ya." Ratri ikut bergabung. Perutnya semakin membuncit. Tangan kanannya menggamit *croissant*. "Aku tertarik dengan minuman itu." Wanita itu menunjuk *tea punch* yang ada di hadapan Prita.

"Minuman itu segar, Ratri. Cocok untuk wanita hamil." Zuri mengerdip jail.

Ratri tersenyum sekilas sambil mengelus perutnya. Mulutnya tidak berhenti mengunyah *croissant* yang disajikan malam itu.

"Ko-chan, dochira ga hoshii?"[69] Ratri menunjukkan dua jenis *croissant* berbeda rasa yang dibawanya.

[69] "Kotori, mau yang mana?"

Kotori menggeleng sopan sambil menunjukkan pai dan *éclair matcha* yang susah payah dibawa tangan kecilnya.

"Zu, kamu enggak keberatan mengantarkan minuman ke meja itu, kan?" Ratri melirik ke arah sebuah meja.

Mata Zuri mengikuti arah pandangan Ratri di sebuah tempat duduk yang terletak beberapa meter dari etalase. Selanjutnya, dia hanya bisa tersenyum maklum saat matanya berpapasan dengan tatapan Yukari. Yukari duduk manis di sana, ditemani Errol yang berdiri di samping meja. Menatap pemandangan itu membuat perasaan Zuri tidak tenang. Errol dan Yukari mengobrol, entah apa yang dibicarakan, yang jelas keduanya tertawa. Keduanya membicarakan sesuatu yang tidak diketahui Zuri. Terbit rasa cemburu di hati kecil Zuri.

"Oh, maaf, seharusnya aku meminta tolong temanmu," sesal Ratri. "Aku tidak bermaksud ...."

"Ratri-san ...."

Ratri mendesis saat Yukari melambaikan tangan kepadanya. Dia nyaris menjelaskan kepada Zuri bahwa dia tidak bermaksud membuat Zuri melihat keakraban Errol dan Yukari. Walaupun Errol hanya berdiri berhadapan dengan Yukari, Ratri-lah yang paling tahu isi hati Zuri.

Semangat Zuri lenyap seketika. Saat seperti ini, rasanya terlalu munafik untuk tidak mengakui bahwa dia memang menyukai laki-laki itu. Melihat Errol tertawa dengan wanita lain saja rasanya begitu menyakitkan. Masalahnya, bukan terletak kepada "wanita lain" itu, melainkan bukankah media

pernah menggosipkan Errol dan Yukari dengan berita skandal mereka.

Walaupun berat, Zuri tetap memenuhi permintaan Ratri untuk mengantarkan minuman tersebut ke mejanya. Langkah Zuri tertahan di dekat meja Yukari. Zuri merasa gemas sendiri melihat Errol dan Yukari masih tertawa-tawa dengan akrab di sela kedatangannya.

"Zu," sapa Errol tiba-tiba. Laki-laki itu mengakhiri percakapannya dengan Yukari begitu saja. Errol merasa tertolong saat Zuri mendekatinya. ".... Sepertinya pai buatanmu dan *mille feuille* buatan Andre paling diminati hari ini."

Zuri tergagap, lalu terbatuk ringan saking kagetnya.

"Banyak yang tertarik dengan *rainbow pastry* kita," tambah Errol dengan mata antusias. Mata sipit laki-laki itu mengamati beberapa tamu yang tertarik untuk singgah di etalasenya.

"Prita hebat dalam mengatur posisi masakan kita. *Rainbow pastry* kita benar-benar terlihat seperti pelangi."

Yukari meradang. *Masakan kita?*

"Erroru ...," Yukari menginterupsi. Gadis itu merasa tak diacuhkan oleh Errol.

Mata tajam Yukari mengamati Zuri dengan tatapan dalam. Dia menilai Zuri dalam beberapa jeda. Errol terlihat dekat dengan gadis berambut *wavy* itu. Dia memanggil nama gadis itu begitu akrab, padahal laki-laki itu memanggil namanya dengan sangat sopan. Gadis kurus itu membuatnya kesal. Sahabat Ratri, seorang gadis yang berhasil mencuri hati

Kotori, dan sekarang ingin menguasai Errol. Gadis berkulit cokelat yang membuat Kotori lengket kepadanya. Gadis yang menyebalkan ....

"Pembicaraan kita tadi sampai di mana, ya?" Yukari menginterupsi sambil mengulas senyum lebar melalui bibir merahnya. Dia memperlihatkan senyum yang terpaksa dan disertai kilasan mata menusuk. Wanita itu memandangi Zuri dengan tatapan sadis, seolah kehadiran Zuri di meja itu hanya membuat mata indahnya iritasi.

Zuri menghela napas pelan. Dia menyadari posisinya yang "mengganggu" itu. Tanpa berpamitan dan hanya membungkukkan badan, gadis itu segera meninggalkan meja Yukari.

"Aku masih ada pengunjung." Zuri mendengar sayup-sayup suara Errol yang meminta izin untuk meninggalkan meja Yukari.

Akan tetapi, sepertinya wanita bergaun merah itu menahannya. Errol terjebak di meja itu. Dia terjebak dalam percakapan *high class* ala Yukari. Dia juga terjebak dalam senyum yang dibuat-buat oleh Yukari.

Zuri menghela napas dalam. Gadis itu mencoba fokus pada pesanan tamu yang semakin membanjir. Mengintai keakraban Yukari dan Errol hanya membuat dadanya semakin sesak.

"Pai ini enak." Tarikan pelan di rok batik Zuri membuat gadis itu menunduk.

Kotori berdiri di dekatnya. Anak kecil itu kembali lagi mendekati etalase untuk meminta pai dan *mont blanc* kepada Prita. Senyum polos anak kecil itu membuat Zuri merasa sedikit lebih nyaman.

"Kamu bisa berbahasa Indonesia?" Zuri bertanya dalam intonasi pelan, masih disertai *body language.*

Jemari Kotori membentuk *body language* yang berarti "sedikit". Setelah itu, anak kecil itu menunjuk ke arah Ratri yang saat itu duduk di samping Yukari dengan Errol yang masih berdiri di sana.

"Kotori tidak duduk?" Zuri memiringkan kepala ke meja.

Anak kecil itu menggeleng. Mata polosnya memandangi Yukari dengan enggan. Kotori terlihat kelelahan. Sepertinya, Yukari terlalu memaksakan anak kecil itu untuk ikut di acara melelahkan ini.

"Zu, bisa bantu sebentar?" Prita melambaikan tangan. "Tinggal beberapa yang tersisa dan minuman juga tinggal beberapa porsi," Prita memberi tahu.

Zuri kebingungan memandangi Prita dan Kotori secara bergantian. Sudut matanya menatap satu meja kosong yang tak jauh dari etalase kelompoknya. Gadis itu memberi kode kepada Kotori untuk duduk di sana.

Kotori mengangguk mengerti. Langkah kecilnya terarah ke meja kosong yang tak jauh dari etalase kelompok Coconut Tree, sebuah tempat yang jauh dari meja Yukari.

Kedua gadis itu segera membantu Manuel dan Andre yang tampak kewalahan menangani pembeli. Prita benar,

hanya tersisa beberapa potong kue dan beberapa gelas minuman di etalase milik Errol. Para pengunjung tertarik oleh perpaduan warna yang tersaji di etalase, terlihat hangat.

"Kamu punya bakat jualan, Prita," bisik Zuri minder. Sejak tadi dia hanya bisa membantu menghitung dan memasukkan pesanan ke wadah.

Andre dan Manuel begitu berbakat mempromosikan masakan hasil olahan kelompok Coconut Tree.

"Aku, kan, memang punya toko *bakery.*" Prita meleletkan lidah. "Ngomong-ngomong, Kotori kesepian. Kita ke sana menemani Kotori? Kebetulan masakan kita hampir habis. Andre dan Manuel bisa meng-*handle*-nya?"

"Kubawakan *tea punch*." Zuri mengambil gelas dan menuang *tea punch* dari *tea bowl.* Dia sempat mengamati hiruk pikuk kelompok Angelo yang sudah sukses menghabiskan masakannya hari itu. Disusul kelompok Ida Ayu, lalu kelompoknya. Kelompok Anna masih menyisakan banyak makanan malam itu.

"Karena Anna mematok harga terlalu tinggi." Prita memantau keadaan sekilas. "Benar, sih, masakannya memang enak. Tapi, ya, kalau ada yang lebih terjangkau dengan rasa yang sama-sama enak, pasti orang akan memilih yang harganya terjangkau, kan?"

Zuri menanggapi dengan ekspresi melongo. Prita mengerti banyak hal tentang penjualan karena dia berkutat dengan bisnis *pastry* dan *bakery* setiap hari.

"Dan, ngomong-ngomong, sejak kapan Mr. Yamazaki ada di sana?"

"Di mana?" Jantung Zuri *mencelos* tiap kali mendengar nama belakang Errol disebut.

"Bersama Kotori."

Zuri menelan ludah. Errol sudah berada di meja Kotori dan sedang bercanda dengan anak kecil itu. Entah sejak kapan Errol tiba-tiba berpindah ke meja Kotori. Yang jelas, laki-laki itu sudah meninggalkan meja Yukari di dekat pintu masuk. Dia membiarkan Yukari dengan ekspresi memberengut kesal di mejanya.

"Ms. Yukari kelihatan *bete*," Prita berbisik.

Zuri mengikuti arah pandangan Prita. Sepasang matanya bertemu dengan mata tajam Yukari. Lagi-lagi, tatapan Yukari membuat Zuri gelagapan. Gadis itu cepat-cepat membuang wajahnya dari tatapan Yukari dengan cepat. Zuri tidak mau terjebak dalam tatapan angkuh wanita bergaun merah itu. Dia langsung mencari kesibukan dengan memandang Kotori. Mata Zuri mengerjap berkali-kali, gelagapan gara-gara tatapan pedas Yukari. Zuri berniat memanggil Kotori. Ketika mulutnya setengah terbuka, tiba-tiba sebuah suara juga berteriak memanggil nama anak kecil itu.

"Kotori ...."

Suara Zuri tertahan di tenggorokan. Lidahnya tergantung di langit-langit. Dia bukan satu-satunya orang yang memanggil Kotori. Tanpa sepengetahuannya, Yukari sudah berdiri dari tempat duduknya. Dia berjalan dengan anggun

menyongsong Kotori dan Errol di mejanya. Nyali Zuri menciut seketika. Tangannya yang membawa gelas berisi *tea punch* basah oleh keringat.

"Zu," sapa Errol tersenyum. Mata laki-laki itu meneduh lembut tiap berhadapan dengan Zuri.

"Aku membawakan segelas *tea punch* untuk Kotori," Zuri tergagap. Dia tidak menyadari bahwa Yukari menatapnya dengan pandangan menusuk saat Errol memanggilnya akrab.

"Segelas?" Errol menyipitkan mata. "Kamu tidak ingin mengambilkan untukku juga?" Errol mengedip.

Zuri menggaruk kepalanya bingung, salah tingkah. "Aku ambilkan setelah ini," pungkasnya.

Tangan Zuri terulur pelan, berniat meletakkan gelas berisi *tea punch* untuk Kotori. Dia tidak pernah menyangka bahwa Yukari sejak tadi mengamatinya dengan tatapan lekat.

Saat tangan Zuri terulur, sesuatu menyenggolnya dan membuat lengannya bergoyang refleks hingga pegangan jemari di atas gelas kaca itu merenggang. Gelas bening itu merosot dari genggaman Zuri. Hal itu membuat Zuri terkejut dan menjerit ringan saat gelas menyentuh lantai dan pecah di sana.

Akan tetapi, masalah tidak terhenti pada kejadian gelas yang pecah saja. Parahnya, pecahan gelas kaca terlempar ke mana-mana. Sebagian tepercik ke arah Yukari yang berdiri tak jauh dari Zuri. Pecahan gelas itu terpental hingga tanpa sengaja menyusup ke sela *heels* yang dipakai Yukari. Pecahan gelas itu menimbulkan luka gores di kaki Yukari.

"Ah!" Yukari memekik sambil menunduk. Tangannya memegangi kakinya yang berdarah. Telapak kakinya tertusuk pecahan kaca hingga kulitnya robek.

Keadaan di tempat tersebut mendadak heboh. Zuri berkali-kali meminta maaf seraya menundukkan kepala sedalam mungkin. Sementara Yukari tetap cuek dan tidak peduli pada permintaan gadis itu. Yukari memanggil manajernya untuk melakukan upaya apa pun yang dapat menghentikan kucuran darah di kakinya.

"Zu, kamu enggak apa-apa?" Errol melompat dari tempatnya duduk. Tangannya menggapai tangan Zuri yang terlihat *shock* dan terkejut. Laki-laki itu tidak terlalu peduli dengan tatapan sengit Yukari kepada Zuri.

Pikiran Zuri gamang. Mata orang-orang di HRBC Deli menatapnya lekat, mengintimidasi. Beberapa menatap Zuri lekat saat pecahan kaca itu mengenai kaki Yukari. Sebagian besar pengunjung mulai menebak-nebak tentang kecerobohan Zuri, beberapa menggumamkan keprihatinan mereka mengenai luka di kaki Yukari. Pihak sponsor dan panitia tidak bisa mengalihkan tatapan mereka dari Errol. Tidak seharusnya *chef* yang ditunjuk menjadi juri tersebut memberikan perhatian berlebih kepada salah seorang peserta kompetisi.

"Dia, kan, yang membuat gelas jatuh. Seharusnya, dia minta maaf," seseorang berbisik dengan volume dikencangkan.

Zuri menghela napas. Dia mencoba tidak menggubris bisikan-bisikan yang membuat mentalnya kacau.

"Dan, seharusnya Mr. Yamazaki menolong Nona Yukari. Bukan gadis itu," bisik pengunjung satunya.

Dada Zuri terasa sesak. Orang-orang itu memandangnya dengan tatapan menyedihkan. Dia tidak memecahkan gelas itu. Lengannya tersenggol sesuatu hingga gelas licin itu meluncur lepas dari rengkuhan jemarinya.

"Kamu tenang saja, Zu," ucap Errol berusaha menenangkan Zuri. Dia merengkuh bahu Zuri. Errol membawa Zuri keluar dari HRBC Deli secepat yang dia bisa. "Kita kembali ke rumah The Fabulous," katanya tegas. Dia tidak berniat mengalihkan lengannya dari bahu Zuri. "Jangan kamu pedulikan kata-kata orang-orang itu. Tidak apa-apa. Ini hanya salah paham," hiburnya.

Zuri hanya bisa menunduk lesu. "Kamu mengantarku sama saja membuang harga dirimu."

Errol mendengus. Matanya menatap Zuri tajam, seolah mendesak dengan serius. "Aku rela membuang apa pun asalkan bisa bersamamu. Itu sudah cukup bagiku."

"He, kamu jadi terkenal," Prita berbisik di telinga Zuri.

Pagi itu, The Fabulous dikumpulkan di ruang pertemuan. Acara hari ini adalah mengevaluasi hasil *one day cooking* di HRBC Deli kemarin.

Hari penentuan karena hari ini akan ada pengurangan The Fabulous.

"Ada hubungan rahasia antara Zuri Sasmaya dan *Chef* Errol Yamazaki." Prita mengutip omongan orang-orang yang santer membicarakan Zuri.

Zuri tersenyum miris. Dia tahu bahwa setelah ini, kehidupannya di kompetisi tidak bisa normal lagi. Semua berubah, termasuk tatapan teman-teman The Fabulous, kecuali Prita, teman sekamarnya.

"Relax, Girl." Prita mencubit pipi Zuri. "Aku tahu kejadian yang sesungguhnya. Aku berada di dekat Kotori dan Errol. Kamu enggak menumpahkan *tea punch* itu. Yukari menyenggolmu. Dia sengaja melakukan itu, tapi dia pura-pura tidak berdosa."

"Aku sendiri tidak tahu apa yang terjadi," kata Zuri lemas. "Aku sedang ngobrol dengan Errol saat tiba-tiba gelas *tea punch* itu merosot dari genggamanku."

"Ck," Prita mengetuk dahi Zuri. "Aku yakin, *Chef* Yamazaki juga tahu fakta yang sebenarnya. Tapi, dia diam dan tidak menjelaskan kebenarannya! Dia memilih pura-pura tidak tahu."

Zuri menghela napas panjang. "Errol membelaku. Dia mengantarkan aku balik ke sini tanpa peduli omongan orang."

Prita kehabisan kata-kata. Zuri benar. Errol tidak diam saja. Laki-laki itu melakukan sesuatu—sesuatu yang berisiko.

"Mungkin, dia diam karena tidak ingin ada yang terluka malam itu," lanjut Zuri diplomatis.

"Kamu benar," suara Prita tertahan. Matanya nyalang mengamati beberapa orang asing yang berdiri tenang di sam-

ping para juri. "Dan, sekarang ada Yukari di ruang penentuan," Prita meneguk ludah.

Zuri tak kalah heran. Yukari ada di ruang tersebut, berdiri di samping Errol dan diikuti beberapa orang asing lain yang belum pernah dijumpai Zuri sebelum ini. Namun, Zuri kenal salah seorang di antara orang-orang baru tersebut. Salah seorang dari mereka adalah seseorang yang kemarin berbisik-bisik menggosipkan dirinya dengan kalimat sarkastis.

Satu per satu The Fabulous mulai memenuhi ruangan. Masing-masing peserta datang dengan wajah penasaran, sama seperti Zuri dan Prita. Tidak sedikit dari The Fabulous yang menunjukkan ekspresi khawatir, mengingat hari ini adalah penentuan siapa yang akan dikeluarkan.

Angelo berdeham ringan sambil maju beberapa langkah dari tempatnya semula. "Jadi, yang hadir bersama saya ini adalah para dewan juri yang akan memberikan penilaian tentang hasil kerja keras kita kemarin." Angelo menoleh kepada orang-orang asing itu sambil membungkuk sopan. "Nona Yukari, selaku *guest star* ...."

Prita tersedak ludahnya sendiri. Kelakuannya itu membuat gadis itu mendapatkan tatapan serius dari Zuri.

"Tuan Mario, sebagai wakil dari penyelenggara."

Seorang laki-laki setengah botak mengangguk. Dia berpakaian rapi, mengenakan jas abu-abu dengan dasi bergaris corak merah.

"Lalu, ada Nyonya Lina, selaku wakil dari *sponsorship*." Angelo mengenalkan wanita terakhir yang berambut keriting

dengan sanggul tinggi di ujung kepala. Wanita itu mengenakan setelan *drill* hijau lumut. Pakaian yang dikenakan wanita itu sangat kontras dengan badannya yang gemuk.

"Jadi, untuk *one day cooking* kemarin, beliau-beliau ini yang akan memberikan keputusan," Angelo menutup perkenalannya. Dia memberikan kesempatan berbicara kepada salah seorang dari mereka untuk memberikan sambutan.

Jantung Zuri *mencelos* selama beberapa detik. Di antara ketiga orang asing itu, hanya Mario yang benar-benar belum pernah dia tahu. Yukari, bahkan dia sudah pernah bertemu berkali-kali dengan wanita itu. Lina, siapa yang bisa melupakan wanita bersanggul unta itu. Wanita bersanggul itu sengaja membicarakan keburukannya kemarin. Kemarin, selang beberapa menit setelah insiden, wanita itu berbisik-bisik dengan suara lirih untuk mencela kejelekannya saat kaki Yukari terkena pecahan kaca.

"Aku enggak menyangka wanita itu juri kita," Prita melancarkan protes terlebih dulu sebelum Zuri menunjukkan isi kepalanya untuk menilai.

Terdengar suara deham tegas untuk mendiamkan bisik-bisik di antara The Fabulous. Suasana mendadak hening. Wanita berbaju hijau itu pun maju. Dia tersenyum selebar yang dia bisa dengan bibir kecilnya. Mata bulatnya menyapu seluruh The Fabulous satu per satu, seolah meneliti—walaupun aslinya mencoba mengintimidasi. Lalu, mata yang berhias *eye shadow* hijau itu berhenti pada satu titik fokus, tepat mena-

tap mata Zuri. Tatapan wanita itu membuat Zuri mematung bercucuran keringat dingin seketika.

"Seorang juru masak, selain membutuhkan kreativitas yang tinggi, juga membutuhkan *manner*." Wanita itu mulai berbicara dan memberi penekanan pada kata *manner*. Matanya tidak terlepas dari Zuri, membuat gadis itu semakin menciut kehilangan nyali. "Melayani tamu adalah hal yang utama, tetapi mengutamakan keselamatan para tamu justru menjadi hal terpenting bagi seorang juru masak."

"Sepertinya dia membicarakan kamu, deh," Prita mendesis, mencoba menekan suaranya seminim mungkin.

"Penilaian yang kami lakukan di sini dilakukan secara menyeluruh," lanjut wanita itu dengan santai. "Tampilan, rasa, *manner*, juga perilaku."

Jantung Zuri berdetak semakin kencang. Perasaannya mendadak kacau dan tidak keruan.

"Kami di sini sudah membicarakan hasil dari *one day cooking* kemarin. Keputusan kami tidak bisa diganggu gugat. Para *chef* di sini juga tidak bisa mengubah keputusan kami." Sekarang wanita itu menunjukkan *gesture* kalem, layaknya berpidato hal penting. "Zuri Sasmaya, sayang sekali … secara sikap, Anda gagal untuk melanjutkan kompetisi ini."

Hening.

"Anda tidak bisa menjamin keselamatan pengunjung. Itu kesalahan fatal," Lina menghela napas. "Namun, hal yang paling fatal, sepertinya Anda terikat secara emosi dengan *Chef* Yamazaki. Itu melanggar peraturan kompetisi."

Terdengar bisik-bisik halus di ruangan itu. Lagi-lagi Zuri menjadi pusat perhatian di antara The Fabulous. Dia benci itu.

"Memang, sih, keputusan juri enggak bisa diganggu gugat, tapi kalau begini caranya benar-benar enggak bisa diganggu gugat." Prita manyun.

Zuri mulai membereskan barang-barang yang tersisa di kamarnya. Dia memasukkan, sekaligus menata baju-bajunya ke dalam koper dengan perasaan setengah-setengah. Di satu pihak, dia sudah tahu bahwa insiden dengan Yukari kemarin pasti berujung buruk. Di sisi lain, ada yang mengganjal kalau perjuangannya hanya sampai sejauh ini.

"Duh, maksudku … yang lebih buruk dari kamu banyak, Zu. Baik itu secara *manner* maupun secara tampilan rasa. Banyak yang *lebih* kacau," Prita mulai meracau. Dia merasa emosi sendiri karena Zuri diam saja sejak dia diputuskan keluar dari kompetisi. "Menurutku, yang membuatmu dikeluarkan bukan karena *manner*, melainkan lebih karena saingan. He, Yukari menganggapmu saingan dalam mendapatkan *Chef* Yamazaki."

Perkataan Prita yang tanpa tedeng aling-aling itu membuat Zuri menghentikan segala aktivitasnya. Mata beningnya menatap Prita tidak percaya, seolah dia salah dengar atau setidaknya Prita salah bicara.

"Aku dan Errol … kenapa?"

Prita menggeleng. Kadang, dalam satu titik, Zuri memang terlalu lama mencerna sesuatu. "Pokoknya, akhir per-

lombaan ini enggak boleh menjadi akhir bagimu, Zu. Baik itu dengan kiprah memasakmu maupun dengan hubunganmu dengan Errol."

"Oh, enggak. Enggak akan berakhir," sela suara tegas dari balik pintu.

Percakapan Prita dan Zuri terhenti. Mereka menoleh secara bersamaan ke arah sumber suara. Errol sudah berdiri di ambang pintu, mengamati keduanya. Mata sipitnya terlihat serius, terlebih saat memandangi Zuri.

Laki-laki itu melemparkan satu cengiran lebar kepada Zuri. Cengiran ramah dan bersahabat seperti biasa, tetapi terlihat terpaksa. Bersamaan dengan cengiran itu, dia juga menatap Zuri dengan matanya yang terlihat sendu.

"Jadi, hari ini kebetulan aku yang bertugas mengantarkan Zuri ke bandara."

Prita berdeham. Dia ingin mengolok keduanya, tetapi sepertinya waktunya sangat tidak pas.

"Zu ...," suara kecil itu menggema di gendang telinga Zuri.

Zuri menoleh. Tangan kirinya menenteng koper besar yang siap dibawa pulang ke Nembrala. Akhirnya, dia melepaskan *polo shirt* putih seragam kompetisi tersebut dan menggantinya dengan gaun selutut putih berpola bunga sepatu.

Errol berjalan di samping Zuri tanpa baju *chef*. Dia hanya mengenakan kaus santai *turquoise* dan celana pendek *sporty* bermotif catur.

"Jangan pergi," lanjut suara kecil itu lagi.

"Halo, Kotori." Zuri melambaikan tangan kepada anak kecil itu. Tangan mungilnya menarik-narik ujung gaun Zuri.

"Zu, pulang?" tanya anak kecil itu sedikit merengut. Tergambar gurat sedih di mata sipitnya.

Zuri mengangguk sambil tersenyum lemah.

"Jangan pulang," Kotori merajuk. Serius. Mata bulatnya mendadak berkaca-kaca.

"Kita pasti bertemu lagi. Kotori main ke Nembrala, ya," hibur Zuri.

Anak kecil itu terpaku di depan Zuri. Dia tidak peduli kepada papanya yang tertegun memandangi keduanya.

"Ko-chan, Papa janji, setelah ini kita akan main ke Nembrala."

Kotori mengangguk mengerti, masih dengan ekspresi sedih.

Kata-kata Errol menyisakan tanda tanya di kepala Zuri. Kalau mereka dipertemukan lagi di Nembrala, apakah semua masih sama? Tentang perasaan yang mengikatnya dengan Errol, juga perasaannya kepada Kotori.

There is no sight on earth more appealing than
the sight of a woman making dinner for someone she loves.

—Thomas Wolfe

"Papa, aku pulang …."

Derit roda koper yang diseret Zuri menggema lirih. Roda koper bergesekan dengan lantai kayu *resort* papanya di Nembrala.

Nyaris satu setengah bulan meninggalkan Nembrala, suasana di *resort* masih sama. *Resort* itu menyajikan ketenangan yang begitu lengang, dilengkapi suasana alami semilir angin segar dari laut yang menyelusup masuk melalui jendela-jendela *resort*. Suara ombak beberapa meter di depan sana mampu memecah keheningan suasana lengang tersebut. Nyanyian alam yang sungguh menenteramkan.

Dari jendela terlihat hiruk pikuk penduduk lokal yang berkutat dengan keseharian mereka, mulai dari mencari rum-

put laut, melaut, membenahi kapal, dan rutinitas sederhana lainnya.

"Selamat datang kembali," balas laki-laki berkacamata tipis itu seraya mendongak. Dia mengalihkan konsentrasi dari catatan keuangan *resort* kepada putrinya yang baru tiba di Nembrala.

Zuri nyengir bimbang. Pikirannya kacau. Dulu, saat dia akan berangkat ke Bali, dia memohon kepada sang papa untuk mengabulkan permintaannya. Dia meyakinkan papanya bahwa dia benar-benar cinta dengan dunia *pastry*. Dia suka memasak dan ingin menyalurkan hobinya pada hal positif, salah satunya dengan menghadiri panggilan dari Bali yang menyatakan bahwa dia lolos seleksi lomba resep.

Zuri sudah berjanji untuk berusaha sebaik mungkin di sana. Namun, siapa sangka dia akan kembali lebih cepat dari yang diperkirakan. Gadis itu pulang dengan tangan hampa, tanpa gelar juara. Bahkan, dia dipulangkan dengan alasan yang menyakitkan. Parahnya lagi, dia pulang dalam perasaan gamang karena harus dipertemukan dengan seseorang yang ingin sekali dilupakannya di Nembrala ini.

"Zuri gagal, Pa." Zuri memberanikan diri mengutarakan isi kepalanya. Menahan apa yang ingin dikatakan ternyata tidak bisa membuat Zuri lega. Diam memang emas, tetapi diam terus tidak akan membuat suasana keruh menjadi membaik.

Laki-laki itu melepas kacamatanya. Dia memijat sudut matanya sekejap, lalu menatap Zuri, mengamati putri semata

wayangnya dengan saksama. Beberapa saat kemudian, laki-laki itu tersenyum.

"Kamu sudah menunjukkan yang terbaik," katanya penuh wibawa. "Kamu masuk lima belas besar saja sudah membanggakan. Kamu mampu menyisihkan ratusan peserta lain yang mengirimkan resep mereka."

Zuri nyaris membuka mulut. Namun, papanya masih terus berbicara dengan suara setenang mungkin.

"Dalam sebuah perlombaan, kalah menang sudah biasa. Menang memang bagus, tapi lebih bagus lagi adalah bagaimana caramu menikmati lomba tersebut dan mendapatkan pengalaman dalam perlombaan itu."

Zuri menghela napas, menerawang. *Pengalaman?*

Dia memang banyak mendapatkan pengalaman selama berada di Bali. Ilmu baru tentang memasak *pastry* yang belum diketahuinya. Dia mendapatkan teman akrab baru selain Ratri. Selain itu, dia juga mendapatkan banyak cerita menarik dari Prita yang memiliki toko *pastry* dan *bakery*. Namun, sepertinya ada yang lebih dari sekadar pengalaman, yaitu pertemuannya lagi dengan sosok laki-laki yang paling ingin dia hindari. Fakta-fakta tentang Errol dan masa lalunya mulai mencuat satu per satu. Namun, di balik itu semua, Zuri semakin sadar bahwa keinginannya menghindari Errol hanya karena dia tidak ingin perasaannya kepada laki-laki itu semakin besar. Bahkan, ada yang lebih buruk daripada itu semua. Namanya dan Errol mencuat sebagai gosip miring di rumah The Fabulous.

"Sepi, ya, Pa." Zuri mencoba mengalihkan topik.

Menjelang *low season*, para *surfer* asing mulai meninggalkan Nembrala satu per satu. Kini hanya tertinggal beberapa wisatawan lokal, beberapa gelintir wisatawan asing yang sedang berbulan madu dan mencari suasana tenang, serta beberapa penduduk lokal yang membiarkan hewan peliharaan mereka bertebaran di jalanan sepi Nembrala.

"Masih ada beberapa tamu. Suami-istri dari Australia, serta pengunjung lokal," sahut laki-laki itu ringan. "Kamu pasti lelah. Lebih baik kamu istirahat dulu."

Zuri mengangguk. "Papa benar."

Perjalanan yang ditempuh Zuri untuk kembali ke Nembrala memang sangat panjang. Penerbangan dari Ngurah Rai Bali ke El Tari Kupang, lalu dilanjutkan ke Pelabuhan Tanau, sangat melelahkan. Untuk mencapai Nembrala, perjalanan berlanjut menuju Kota Ba'a yang memerlukan waktu paling lama satu jam dengan kapal cepat. Dari sana, baru bisa mencapai Nembrala setelah memakai kendaraan selama satu setengah jam. Perjalanan dari Bali ke Kupang, hingga berakhir di Nembrala, bukanlah perjalanan pendek. Terlebih jika perjalanan itu dilakukan saat perasaan sedang campur aduk dan gamang.

Sekarang Zuri merasa benar-benar merasa kesepian. Hanya ada papanya dan beberapa tamu baru yang bahkan belum dikenalnya. Zuri kesepian tanpa Ratri yang biasa berbagi cerita, juga tanpa Joseph. Pun Errol.

Padahal, saat *high season* kemarin, salah satu alasan yang bisa membuatnya tersenyum adalah keberadaan laki-laki itu di Nembrala. Dan, sekarang, Errol tidak ada di Nembrala, bahkan Zuri tidak tahu kapan bisa bertemu lagi dengan laki-laki itu.

Terkadang, perasaan memang membingungkan. Zuri berusaha menjauhi laki-laki itu sebisa mungkin, tetapi Tuhan berkehendak lain dengan merencanakan pertemuan mereka di Bali. Pertemuan mereka itu membangkitkan sisa-sisa perasaan yang nyaris terabaikan. Hal itu membuatnya tersadar bahwa dia memang menyukai laki-laki itu. Bukan karena siapa Errol, melainkan tentang bagaimana Errol bisa membuatnya merasa lengkap.

Cinta memang aneh. Terkadang, cinta tidak selalu manis seperti apa yang diinginkan oleh seseorang. Namun, bukankah cinta akan terasa kehadirannya saat manusia mulai merasakan perasaan labil, merasakan sedih, senang, sakit, bahagia, cemburu, dan takut kehilangan dalam jangka waktu yang nyaris bersamaan? Dan, saat ini, seperti itulah yang sedang berkecamuk di pikiran Zuri.

Wajah dan suara laki-laki itu selalu terngiang di benaknya. Semakin mencoba untuk dilupakan, akan semakin terasa nyata.

Bandara Ngurah Rai dengan desain nyaman dan artistik itu berada di depan mereka berdua. Seorang gadis kurus berambut pan-

jang wavy menenteng koper beratnya. Gaun panjangnya yang bermotif bunga menari-nari tertiup angin kencang di bandara.

Gadis bermata bening itu tidak sendirian. Seorang lelaki berambut messy berada di sampingnya. Dia mengenakan kaus santai turquoise yang senada dengan kulit cerahnya. Saat itu, laki-laki itu mengantar si gadis ke bandara tanpa putrinya. Putri laki-laki itu dititipkan kepada sahabat gadis kurus tersebut.

Laki-laki itu terdiam selama beberapa jeda. Dia hanya bisa mengamati keadaan statis yang berputar di antara mereka berdua. Terlalu banyak kata untuk diungkapkan, yang hanya membuat aksi diam karena tidak tahu bagian mana dulu yang ingin dibicarakan. Elipsis.

"Setengah jam lagi check in," suara gadis itu memecah keheningan canggung di antara mereka.

Laki-laki itu menyibukkan diri. Dia menengok arloji hitam yang selalu melingkar di tangan kirinya. Sebelumnya, dia tidak pernah se-speechless ini. Mungkin karena hal yang paling membuatnya senang dan bisa mengembalikan mood saat ini adalah keberadaan gadis kurus itu di sisinya.

Laki-laki ini tidak tahu kapan bisa bertemu lagi dengan gadis itu. Memang, sebelumnya dia sempat mengatakan akan mengajak putrinya ke Nembrala untuk menemui gadis ini, tetapi entah kapan. Faktanya, barang-barang yang ada di rumah pamannya di Nembrala sudah di-pack. Kepulangannya ke Jepang sudah dijadwalkan. Setelah kompetisi ini selesai, tidak ada lagi alasan keberadaannya di Indonesia. Kehidupan aslinya ada di Je-

pang sana. Di sebuah kota sibuk yang tidak pernah mati—tempat mimpi-mimpinya sempat terkubur.

"Zu, setelah ini … aku masih ingin tetap berhubungan denganmu. Tidak sebatas hubungan gila ini."

Hubungan gila, mungkin bisa disebut begitu.

"Maksudku, semua serba-tidak-jelas. Aku tidak tahu, apa yang membuat hubungan kita jadi seperti ini. Seperti tali yang ditarik ulur tanpa kepastian." Laki-laki itu membasahi bibirnya dengan gelisah. Dia tidak bisa santai.

Gadis kurus itu menghela napas panjang. Dia menunduk, membuang tatapan matanya ke lantai bandara. Saat seperti ini, rasanya ingin sekali dia memarahi diri sendiri. Dialah yang selama ini membentangkan keraguan itu. Berawal dari salah paham sebuah foto tentang masa lalu laki-laki itu bersama mendiang istrinya.

"Zu, sekembali ke Nembrala," laki-laki itu menelan ludah. Sebenarnya, dia tidak ingin mengucapkan kata-kata ini. Dia membenci suasana saat itu, seolah detik ini adalah perpisahannya dengan gadis itu. "—mencobalah untuk bergantung kepada orang lain. Katakan apa yang ingin kamu katakan. Jangan memendam semuanya sendiri. Jangan menahan apa yang ingin kamu katakan." Errol mengambil jeda sejenak untuk melanjutkan perkataannya lagi. "Anggap semua orang seperti Ratri, Prita, dan aku sebagai tempat kamu bisa bebas mengungkapkan pikiranmu."

Lagi-lagi gadis itu tertunduk. Kalimat yang disampaikan Errol terkesan seperti ungkapan perpisahan.

"Sebenarnya, pada saat tertentu, aku pernah berpikir ingin bisa dimengerti seseorang," suara gadis itu melirih. "Terkadang, walau aku diam dan tertawa, ada banyak hal yang kusembunyikan, yang seharusnya lebih pantas diekspresikan dengan air mata," bibir gadis itu tersenyum pias. "Meski tertawa, kadang dalam hati aku sedang menangis."

"Kamu pasti pernah merasakan bagaimana sakitnya hati kalau perasaan cinta tidak terbalas," sela laki-laki itu. "Aku tidak ingin membuatmu sakit. Aku menghargaimu. Aku benar-benar menyukaimu. Laki-laki sejati tidak pernah menyakiti seseorang yang disayanginya," lanjut Errol serius. Mata sipitnya menghunjam mata bening Zuri.

Gadis itu menoleh. Dia balik menatap mata sipit yang ada di depannya dengan penuh minat.

Apakah harus seperti ini? Menyadari sesuatu setelah nyaris terlambat.

"Aku sudah packing barang-barangku di Nembrala. Kepulanganku ke Jepang juga sudah dijadwalkan," Errol berkata jujur dan tidak mau mengulur waktu. "Setelah kompetisi ini selesai, aku dan Ko-chan akan kembali ke Jepang, mungkin bersama Yukari."

Zuri menahan napas. Dia melebarkan telinga, berharap dia salah dengar. Dia sadar bahwa Errol adalah orang Jepang yang sewaktu-waktu bisa saja kembali ke sana. Namun, berpisah dengan laki-laki itu tidak pernah terpikir sama sekali di kepala Zuri.

"Zu, seseorang terlihat bersinar saat mengejar impiannya dengan sungguh-sungguh. Kamu pun sama. Kamu terlihat semakin bersinar saat memasak dengan sungguh-sungguh."

"Aku ingin kamu menepati janjimu," potong Zuri tiba-tiba. Dia sudah tidak tahan lagi menahan sesuatu dengan bibir terkatup. "Kamu pernah berjanji, kita akan memasak bersama di dapur yang sama. Kamu pernah berjanji akan mengajak Kotori ke Nembrala. Kamu ...."

"Suatu saat, setiap manusia pasti akan menyadari sesuatu; 'aku ingin selalu dicintai orang ini'. Lalu, ketika saat itu tiba, yang bisa kita lakukan adalah jujur pada perasaan kita sendiri." Errol tersenyum dan sengaja memotong perkataan Zuri. Zuri menginginkannya—itu saja cukup. "Sejak bertemu denganmu, aku merasa nyaman berada di sampingmu. Namun, hal ini tidak berlangsung lama, tidak sampai saat kamu menghindariku gara-gara foto lamaku bersama mendiang istriku. Sepertinya, jarak kita merenggang sejak saat itu, ya." Errol mencoba tertawa sewajar mungkin.

Zuri termangu dalam keheningan. Dia yang salah. Dia yang menjaga jarak. Dia yang terlalu banyak berharap dan terlalu banyak menebak-nebak hal yang belum pasti.

"Sebentar lagi pesawatmu berangkat," Errol mengingatkan.

Zuri mengangguk lesu. "Kita masih bisa bertemu, kan?" tanyanya ragu.

Seulas senyum tipis tergambar di bibir Errol. "Kalau kita yakin akan sesuatu, pasti bisa terwujud."

Zuri melangkah ragu. Dia menatap Errol dengan perasaan tak pasti. Laki-laki itu masih berdiri tegak beberapa langkah di belakangnya. Errol tersenyum pasrah sambil melepaskan kepergian Zuri.

Langkah Zuri tertahan. Roda kopernya berhenti berputar seiring langkah kakinya yang terhenti tiba-tiba. Zuri menoleh sekali lagi. Dia menyongsong Errol, memberanikan diri untuk memeluknya sekilas. Bukan pelukan perpisahan, melainkan pelukan untuk berjumpa lagi pada lain waktu.

Laki-laki berlengan kokoh itu menahan Zuri selama beberapa menit di dalam pelukannya. Dia mengusap lembut punggung dan puncak kepala Zuri.

"Sampai jumpa, Zu."

Zuri tertahan dari lamunannya. Gadis kurus itu merasakan sesak yang tiba-tiba mengimpit dadanya. Errol baru menceritakannya saat di Bandara Ngurah Rai bahwa dia sudah memiliki jadwal tetap untuk pulang ke Jepang setelah kompetisi ini selesai.

Lalu, kalau saat ini dia berharap, apakah salah? Apakah semuanya sudah terlambat karena dia tidak terlalu tegas dalam memutuskan sesuatu? Termasuk dalam memahami perasaannya sendiri ....

I don't like food that's too carefully arranged; it makes me think that the chef is spending too much time arranging and not enough time cooking. If I wanted a picture I'd buy a painting.

—Andy Rooney

Kini kompetisi *pastry* itu tinggal menyisakan lima peserta. Masing-masing peserta masih bertahan dengan keunikan sendiri. Andre, kandidat genius yang memang sudah menunjukkan kehebatannya sejak awal. Prita, peserta paling kritis di The Fabulous. Manuel, tidak ada yang menyangka laki-laki ini bisa terus melaju, mengingat dia tidak begitu menguasai variasi puding. Intan, genius kreasi *pastry* dengan campuran buah-buahan. Marta, gadis yang dijuluki memiliki tangan dewa karena kecepatan dan keterampilan luar biasanya saat mengkreasi *pastry*.

Hari ini penyisihan untuk membawa The Fabulous pada empat besar kompetisi. Masing-masing peserta diberikan

waktu singkat untuk mengkreasi sesuatu yang *fabulous* dan *unforgettable*.

Beberapa *rule* juga mengalami perubahan. Di antaranya, bahwa *chef* tidak hanya menjadi juri saat persaingan mulai mengetat. *Chef* juga bertindak sebagai pendamping yang harus memberikan solusi kepada The Fabulous yang menjadi tanggung jawabnya.

Yukari, Mario, dan Lina juga bertindak sebagai juri mutlak hingga kompetisi mendapatkan pemenang utama. Penilaian tidak terbatas kepada *chef,* dengan alasan untuk menghindari objektivitas.

Penyisihan menuju empat besar, The Fabulous mendapatkan tantangan untuk membuat kreasi *sfogliatelle*[70], yaitu pastry dari Italia yang mulai dikenal sejak abad ke-18 dan berbentuk seperti cangkang. Adonan dasarnya hampir sama seperti *mille feuille,* dengan menggunakan bahan dasar *puff pastry*. Poin utama dari *sfogliatelle* adalah kerenyahan tekstur dan rasa isinya yang khas. Salah satu bahan dasar isian terbuat dari keju *ricotta* serta tepung *semolina*. Sementara kunci utama dari kerenyahan tekstur *sfogliatelle* terletak dari seberapa tipis sang pemasak menggiling *puff pastry* tersebut. Untuk itu, dibutuhkan ketelitian dan kejelian ekstra pada bagian penggilingan ini. Ditambah, perlu kreativitas untuk mengiris gulungan secara melintang. Gulungan inilah yang selanjutnya dibentuk kerucut menyerupai cangkang. *Step* terakhir, dilaku-

[70] Ada yang mengartikan kata ini sebagai 'banyak lapisan'.

kan dengan cara menutup rongga adonan dengan isi dari campuran keju *ricotta* dan tepung *semolina*.

"Kreasi yang luar biasa," kata Angelo. "Rumit. Saya suka yang berinisiatif untuk memberikan parutan kulit lemon untuk isian sehingga membuat aroma *sfogliatelle* tambah segar."

"Tapi, dari kelima peserta kita ini, harus ada satu yang tersisih, kan?" sela Lina. Sore itu, Lina memoleskan *eye shadow* warna biru tua di kelopak matanya. "Karena kita memerlukan yang terbaik dalam kompetisi ini."

Kelima peserta harap-harap cemas. Mereka menanti keputusan para juri setelah para juri meminta *break* selama satu setengah jam untuk melakukan penilaian.

"Menurut saya, semuanya oke. Hanya saja, di dalam kompetisi selalu ada yang baik, tapi ada yang lebih baik daripada yang baik tersebut," komentar Errol hati-hati.

Selama kompetisi berlangsung, Errol sukses mendapatkan gelar "*Chef* Baik Hati" dari para The Fabulous.

"Prita ...."

Prita meneguk ludah saat suaranya dipanggil Errol dengan nada lesu. Apakah kiprahnya di kompetisi ini akan berakhir sampai di sini saja?

"Maaf," Errol tidak sanggup meneruskan kata-kata. "Sebagai *chef* pendampingmu, rasanya berat menyampaikan ini. Saya tahu Anda berbakat. Tapi, ini keputusan bersama."

Prita menunduk memandangi lantai kayu rumah. Selanjutnya, gadis itu mendongakkan kepala, lalu mengangguk mengerti. Tatapan Andre yang menggebu tidak beralih dari

sosok Prita. Laki-laki itu semakin terobsesi untuk memenangkan pertandingan setelah kekasihnya tersingkir di lima besar.

Errol menghela napas panjang. Dia memandangi Prita dengan perasaan serbasalah.

Ini memang bukan kali pertama Errol harus mengantarkan peserta yang tersisih ke bandara. Zuri yang pertama, lalu peserta sebelum Prita, dan sekarang Prita. Ketiganya kebetulan memiliki hubungan dengan laki-laki tersebut. Zuri, terlibat kasus yang membuatnya digosipkan habis-habisan di kompetisi ini. Peserta sebelum Prita yang harus diantarnya ke bandara adalah peserta di bawah tanggung jawabnya. Dan, sekarang, Prita juga peserta di bawah tanggung jawabnya. Seolah semesta berkonspirasi untuk menyingkirkan peserta kompetisi yang dididiknya.

"*Chef,* jangan merasa bersalah begitu," kata Prita santai. "Saya baik-baik saja. Sepertinya, Madame Lina tidak terlalu menyukai saya karena saya sering mengkritiknya."

Errol mendengus sambil menahan tawa. Gadis itu benar. Prita menjadi bulan-bulanan Lina selama kompetisi berlangsung. Lalu, saat ada kesalahan yang dilakukan Prita sekecil apa pun, itu kesempatan bagi Lina untuk bersikeras mengeluarkannya dari kompetisi.

"Kamu sebegitu bencinya dengan Nyonya Lina?"

Prita mendengus disertai tawa. "Tidak. Saya hanya benci bagaimana dia mengambinghitamkan Zuri."

Perasaan Errol mendadak aneh setelah mendengar nama gadis bermata bening itu disebut. Errol bahkan sudah lupa kapan kali terakhir dia mendengarkan suara Zuri. Sejak Zuri keluar dari kompetisi, dia tidak pernah menghubunginya lagi, bahkan sampai sekarang saat kompetisi sudah menginjak lima besar.

"*Chef,* ada yang perlu *Chef* tahu tentang Zuri," ungkap Prita tidak tahan lagi. "Saya yakin sampai sekarang *Chef* tidak pernah tahu kenapa Zuri menangis ketika *Chef* memasak *charlotte pudding* di *one day cooking* untuk HRBC Deli."

Errol menyimak penuh minat. Dia tidak peduli dengan suasana bising di jalanan menuju bandara.

"Masakan *Chef* mengingatkan Zuri kepada mendiang mamanya. *Charlotte pudding* adalah salah satu masakan favorit Zuri. Masakan penuh kenangan yang tidak pernah bisa didapatkannya lagi," Prita memainkan bibirnya. Errol menyimak dengan kening mengerut serius. "Tiba-tiba *Chef* hadir di dalam kehidupannya, masuk ke hatinya dengan segudang fakta yang membuat Zuri kebingungan dengan perasaannya sendiri. Dan, puncaknya … *Chef* memasak *charlotte pudding* yang rasa dan aromanya sama persis dengan masakan mamanya."

Hening.

"Awalnya saya yakin itu hanya kebetulan. Tapi, Zuri bersikeras itu bukan kebetulan." Sekarang ganti Prita yang berpikir. "Kalau boleh tahu, apa arti *charlotte pudding* bagi *Chef*?"

Suara Errol sempat tersekat. Pertanyaan Prita yang begitu tiba-tiba membuyarkan angannya.

"Begini, *Chef*. Saya tidak bermaksud menggurui atau apa." Prita berdeham. "Sebelum terlambat, lebih baik *Chef* putuskan, ingin balik ke Jepang atau menemui Zuri dulu."

"Dari mana kamu tahu kepulangan saya ke Jepang?"

Prita nyengir. Selama berada di rumah kompetisi, gadis berwajah bulat itu sudah melakukan banyak pelanggaran. *Rule* menyatakan tidak ada yang boleh menghubungi orang dari luar, kecuali saat penting dan urgen. Namun, waktu itu dia sedang merasa sangat penat. Satu-satunya orang yang terpikir di kepalanya hanyalah Zuri. Dia ingin berbagi cerita dengan bekas teman sekamarnya itu. Lalu, Prita mengatakan kepada pihak panitia bahwa dia perlu menelepon orangtuanya untuk sesuatu yang urgen.

"Saya iseng menghubungi Zuri. Dia menceritakan semuanya ... tentang kegamangan perasaannya, tentang rasa sepi yang dia rasakan setelah kembali ke Nembrala," Prita mengakhiri kalimatnya. "Bukan itu yang ingin saya bahas. Sebagai laki-laki, putuskan yang tegas. Kami, sebagai perempuan, hanya bisa menerima keputusan, tidak bisa memutuskan. Semua sudah ditakdirkan seperti itu. Bias *gender*."

Mata Errol menerawang. Perjalanan ke bandara terasa melambat beberapa jam. Rasa runyam di benaknya membuat semuanya menjadi serbalambat.

"Jadi, langkah *Chef* setelah ini apa?" lagi-lagi pertanyaan Prita menyadarkan Errol.

Errol menggeleng. Hari ini dia jadi lebih banyak diam daripada sebelumnya. Bahasan tentang Zuri membuatnya menyadari sesuatu.

"Mendiang Mama Zuri sering membuatkan *charlotte pudding* untuknya, gadis yang susah makan karena pencernaannya sering terganggu." Prita mendesah prihatin. "Ngomong-ngomong, *Chef*, nitip pacar saya. Dia harus menang dalam kompetisi ini."

Errol memelotot. "Pacar?"

Prita mengangguk kalem.

"Siapa?"

"Andre."

Errol mendelik tidak percaya. "Kalian?"

"Tapi, sayangnya …." Prita tampak tidak peduli dengan mata Errol yang memelotot, mencoba protes, " … kecelakaan kapal Royal Pacific merenggut nyawa mama Zuri."

Errol menoleh. "Maksud kamu kapal Royal Pacific pada 1992 itu?"

"Iya. Mata dunia tahu bahwa kecelakaan Royal Pacific adalah salah satu kecelakaan kapal terburuk sepanjang sejarah," Prita berceloteh tanpa beban. "Tapi, ada satu yang mengganjal di hati Zuri yang sampai sekarang tidak ditanyakan kepada *Chef*. Ada satu kalimat yang pernah *Chef* ungkapkan. Kalimat itu hampir mirip dengan kalimat dari mendiang mama Zuri; tentang memasak dari hati."

Raut wajah Errol mulai berubah seketika. "Kamu tahu siapa nama ibunya?"

Prita mengangguk. "Semua orang yang menyukai dan berkecimpung di dunia *pastry* pasti tahu." Gadis berwajah bulat itu tersenyum. "Orangtua saya juga mengidolakan mama Zuri." Prita melempar senyum. "Namanya juga unik. Saya pernah membaca bahwa namanya itu diambilkan dari bahasa Skandinavia, Rinda."

"Rinda Karunia?"

"Nah, itu, *Chef* juga tahu dia, kan." Prita nyengir. Gadis itu mencoba mencairkan suasana.

"Tidak. Saya tidak hanya tahu, tapi saya kenal beliau," bibir Errol memucat. Menyesal. "Padahal, banyak hal yang menghubungkan saya dengan Zuri. Banyak hal yang mencoba mempersatukan kami. Tapi, kenapa saya tidak menyadarinya sejak awal?"

Rinda Karunia.

Nama itu terngiang di benak Errol. Pikirannya tidak bisa fokus selama beberapa jam terakhir ini.

Kepulangan Zuri ke Nembrala saja sudah membuatnya lemas. Terlebih, fakta tentang Rinda Karunia yang baru saja diungkapkan Prita kepadanya.

Errol menatap ponsel yang sejak tadi digamitnya. *Reminder* tentang kepulangannya ke Jepang tertulis rapi di sana. Hal itu membuat lamunannya mengabur. Dia ingin kembali ke Nembrala untuk menemui Zuri sekarang juga.

Errol menekan *speed dial* di ponselnya, dia berniat menghubungi Zuri. Laki-laki itu ingin mendengar suaranya. Dia tidak peduli bahwa dia sedang mendapat hukuman dan teguran dari pihak penyelenggara lomba atas kedekatannya dengan Zuri. Dia ingin mendengarkan suara lirih Zuri yang khas itu, sekarang juga.

"Erroru-san."

Errol tersekat. Niatnya untuk menghubungi Zuri lenyap saat Yukari tiba-tiba berada di depannya. Wanita itu masih mengenakan seragam juri dari penyelenggara lomba, lengkap dengan *make-up* yang selalu membuatnya tampak cantik.

"Kenapa kamu menatap telepon?"

Errol menggeleng. Dia tidak suka keadaan yang seperti ini, saat orang-orang seolah ingin mengetahui segala privasinya.

"Aku melihat *reminder* kepulangan ke Jepang," bohong Errol singkat.

Yukari terlihat semringah, ternyata Errol serius memikirkan kepulangannya ke Jepang.

"Tapi, sebelum itu aku ingin ke Nembrala. Untuk menemui Zuri."

Senyum di wajah Yukari seketika lenyap. "Kenapa kamu ingin menemui gadis itu?"

Errol tersenyum. "Karena aku menyukai dia. Karena dengan hanya berada di sisinya aku merasa lengkap."

Errol tercengang. Akhirnya, dia bisa berkata jujur dan mengatakan kata "tidak" kepada Yukari. Sejak Hikari pergi

dari sisinya, laki-laki itu susah jatuh cinta. Hanya ada Hikari di hatinya. Lalu, Yukari yang sudah akrab dengannya itu datang kepadanya—menawarkan hati. Errol mencoba untuk berdamai dengan masa lalu. Laki-laki itu mencoba menerima sahabat baiknya itu. Dan, semua berubah. Yukari hanya mau menerimanya. Yukari benci Kotori karena anak perempuannya hanya mengingatkan Yukari kepada Hikari yang tidak pernah pergi dari hatinya itu.

Hubungan mereka berakhir begitu saja. Diikuti dengan kepergian Errol dari dunia *chef patisserie*. Hal inilah yang menjerumuskan Errol dan Yukari ke dalam gosip yang memberitakan skandal mereka.

Errol pergi ke Nembrala. Ashlan yang memberikan tawaran, sekaligus meminta keponakannya itu untuk membantu bisnisnya di Indonesia. Di Indonesia jugalah tawaran untuk menjadi juri kompetisi *pastry* di Bali dilayangkan kepadanya. Errol jelas menolak. Dia tidak ingin berhubungan dengan masa lalunya.

Hingga akhirnya, Zuri datang ke dalam hidupnya. Laki-laki itu mulai terbiasa dengan kepolosan Zuri. Errol menemukan sesuatu pada Zuri yang tidak terdapat pada gadis lain—termasuk Hikari dan Yukari.

Akan tetapi, masa lalu menjeratnya. Membuat Errol bingung saat menyikapi hubungannya dengan Zuri. Antara iya dan tidak.

"Erroru-san, aku ...."

Errol tersentak dari lamunannya. Suara Yukari terdengar merana. Namun, dia memang harus tegas mengenai masalah ini. Dia menginginkan seseorang yang tidak hanya mau menerimanya. Dia juga menginginkan seseorang yang mau menerima Kotori apa adanya.

"Jangan salah menerjemahkan sesuatu, Yukari," potong Errol cepat. Dia tidak ingin Yukari mengharapkannya lebih daripada ini. "Aku perhatian kepadamu bukan karena suka, melainkan karena 'harus'. Kamu sahabatku."

Yukari merasa tertampar.

"Tentang kecelakaan Hikari beberapa tahun lalu," Errol tersenyum masam. "Aku tahu kamu mengetahui kerusakan mesin di mobil Hikari. Tapi, kamu diam …."

Mata Yukari terbeliak. Sejauh ini, tidak ada seorang pun yang mengetahui rahasianya. Yukari membiarkan Hikari mengendarai mobil rusak itu untuk pergi ke bandara saat terjadi badai salju. Sebuah keisengan sederhana yang berujung pada kematian Hikari.

"Erroru … aku …."

Errol tersenyum. "Aku tidak membencimu, toh itu masa lalu. Tapi, untuk sekali ini, biarkan aku menentukan pilihanku."

Laki-laki itu berpaling begitu saja. Dia meninggalkan Yukari yang terdiam di tempatnya berdiri.

It's so beautifully arranged on the plate -
you know someone's fingers have been all over it.

—Julia Child

"Hai, Zu," terdengar suara ceria Prita dari seberang.

Zuri tersenyum sambil melekatkan ponsel ke telinganya. Dia beranjak secepat mungkin dari kamarnya yang sepi. Gadis itu mencari tempat kosong yang setidaknya bisa mengaitkan signal lebih banyak ke ponselnya.

Telepon dari Prita. Dari tempatnya nun jauh di Pulau Jawa sana.

Setelah kompetisi itu berlangsung, waktu bergulir begitu cepat. Rasanya seperti baru kemarin dia dipulangkan dari Bali. Padahal, tanpa disadari, kompetisi sudah berjalan berbulan-bulan lalu hingga menyisakan satu pemenang, Andre—sesuai dengan harapan dan prediksi Prita.

"Kalian jadi bepergian untuk merayakan kemenangan Andre?" Zuri berlari ke kolam renang alami *resort*. Dia mengambil salah satu kursi di tepi kolam, lalu duduk di sana sambil memandangi air kolam biru yang tercetak melengkung, sepadan dengan warna laut luas beberapa meter dari jarak pandangnya.

"Belum," terdengar kekehan tawa Prita dari seberang. "Dan, ngomong-ngomong ... padahal kompetisi sudah lama selesai, tapi aku masih bisa merasakan kebersamaan kita."

Zuri mengangguk.

"Aku ingin mengajak Andre ke Nembrala, sekalian mengunjungimu. Kamu punya ide, enaknya kapan?"

Zuri tampak berpikir. Sekarang bukan waktu yang tepat untuk mengunjungi Nembrala. Sedang *low season*. Walaupun Nembrala masih tetap indah dan tenang, tetapi benar-benar sepi. Hanya ada beberapa orang yang memang mencari suasana tenang. Ombak tidak terlalu besar. Para *surfer* juga tidak terlalu banyak.

"Sekarang bukan waktu tepat, kecuali kalau kamu dan Andre memang mencari suasana sepi."

"Yang tepat kapan?"

"Bulan Mei ombak di sini mulai bagus," bujuk Zuri. "September ada *Rote Open*, kalau kamu mau melihat perlombaan *surfing* internasional."

"Tapi, masih beberapa bulan lagi," sela Prita. "Tapi, baiklah. Mungkin sekitar bulan itu aku ke sana bersama Andre."

"Kalian menginap di *resort* Papa?"

"Bisa," Prita antusias. "Kudengar, *resort* papamu juga menyediakan *surfboard* dan peralatan *snorkel*. Aku lihat di *website resort* kalian."

Zuri tertawa. Dia yang mengelola situs web itu. Pembuatan situs web tersebut dibantu Joseph dan sedikit campur tangan Ratri.

"Kamu bisa *surfing*, Zu?"

Surfing?

Tiba-tiba pikiran Zuri berlari kepada sosok laki-laki berambut *messy* yang mengikuti *Rote Open* beberapa bulan lalu. Laki-laki itu mengajarinya berguling mengendalikan papan di atas ombak yang ganas. Dia memperlihatkan gaya kerennya saat menaklukkan ombak. Dan, laki-laki itu menolong Zuri dengan cekatan saat *surfboard* terlempar mengenai bahunya.

Kenangan di laut lepas bersama Errol.

"Zu? Kamu masih di sana?" Suara Prita membuat Zuri tersentak.

"Errol bisa *surfing*," celetuk Zuri tanpa sadar.

Terdengar helaan napas dari seberang. "Ternyata, memang sudah sejauh itu kalian saling kenal," sahut Prita kalem. "Maaf, saat aku dipulangkan di babak lima besar, aku lancang mewakilimu menanyakan *charlotte pudding* kepada *Chef* Yamazaki."

Jantung Zuri *mencelos*. "Kamu bertanya tentang apa?"

"Tentang rasa penasaranmu, kenapa dia bisa memasak *charlotte pudding* seperti mamamu. Aku juga menanyakan

alasan *Chef* Yamazaki mengambil moto tentang memasak dari hati."

Zuri mengubah posisi duduknya. Menegang. Sebenarnya, dia nyaris melupakan masalah itu kalau Prita tidak mengingatkannya.

"Dan, kamu tau apa reaksinya?" suara Prita naik beberapa oktaf. "Dia kenal ibumu."

Tubuh Zuri mendadak terasa dingin, padahal Nembrala siang itu sedang terik-teriknya. Ini bukan kabar yang ingin didengarnya, tetapi telanjur.

"Kenal bagaimana?" Zuri tergagap.

"Aku juga enggak tahu. Dia enggak cerita." Terdengar suara bising dari seberang. "Duh, toko sedang ramai. Aku harus melayani tamu dulu. Nanti kita sambung lagi, ya."

"Prita tunggu ...."

Akan tetapi, sambungan sudah telanjur diputus Prita saat terdengar suara berisik para pengunjung di tokonya. Dia meninggalkan Zuri dalam kebingungan yang serius.

Errol kenal mendiang mamanya? Lalu, sekarang, siapa yang akan dia tanyai?

Sejak dia dipulangkan dari Bali, sepertinya dia memang *lost contact* dengan laki-laki berwajah *baby face* itu.

Bagi Zuri, Nembrala bukan hanya tempat baru untuk ditinggali. Nembrala juga tempat yang bisa melindungi hatinya

dari segala kekalutan yang mendera. Nembrala adalah tempat nyaman yang bisa melepaskan borgol yang membuat otaknya melumer kacau.

Perbincangannya dengan Prita di telepon membuatnya bertanya-tanya. Isi kepalanya diliputi teka-teki. Teka-teki yang mengacaukan hari tenangnya di Nembrala. Zuri terlalu banyak berharap kepada laki-laki itu.

Zuri menghela napas panjang. Dia meratapi kesedihan yang tiba-tiba menyergapnya. Angin sejuk di pantai membuatnya semakin merasa janggal. Gadis itu sengaja membuang tatapan matanya ke lautan lepas. Walaupun ombak sedang tidak bagus, ada saja beberapa *surfer* yang mencoba mengendalikan *surfboard* di lautan yang sedikit tenang itu.

Beberapa jeda kemudian, Zuri berjongkok. Bintang laut di ambang batas perairan menarik perhatiannya. Dia membiarkan jemarinya menempel pada binatang lembut tersebut. Zuri membiarkan pasir pantai putih itu menyusup ke kakinya yang tak beralas apa pun.

"Kamu menghalangi jalan," seseorang menegurnya dengan suara ketus.

Zuri kesal. Pada saat sedih seperti ini dia tidak ingin diinterupsi oleh siapa pun. Dia ingin sendirian berkutat dengan pikirannya yang mendung. Toh, masih banyak jalan untuk dilalui di pantai yang tak terbatas ini.

"Excuse me," lanjut suara itu. Lebih tegas.

Baiklah. Mungkin Zuri memang harus merelakan orang menyebalkan ini mengganggu harinya. Gadis itu berdiri de-

ngan gerakan cepat hingga air laut tepercik mengenai *sundress* hitamnya. Wajah Zuri pun menoleh, siap menghunjamkan tatapan mematikan bagi siapa pun yang berani mengganggu ketenangannya.

"Kenapa ...," suara Zuri tersekat. Tenggorokannya mengeras demi melihat sosok bermata sipit berbentuk *almond* yang berdiri beberapa meter di depannya.

Laki-laki berambut *messy* itu terlihat lebih kurus daripada sebelumnya. Badan tegapnya terbalut baju yang juga berwarna sama, hitam.

"Aku datang untukmu," katanya pelan, nyaris menyerupai suara bisikan. "Menemuimu. Aku menyadari sepenuhnya bahwa aku memang terlalu terlambat menyadari sesuatu. Aku menyukaimu."

Napas Zuri berdentum keras. Seseorang yang sosoknya sempat menyumpal akal sehatnya tiba-tiba berdiri di depannya. Masih dengan suara renyah yang sama, senyum ramah yang melengkung seperti busur panah, serta tatapan hangat ... sama seperti saat mereka bertemu kali pertama.

"Kita tidak sedang merencanakan untuk memakai baju yang berwarna sama, kan?"

Zuri menggeleng, masih dalam kekacauan yang susah diterjemahkan. "Errol."

"Aku datang kepadamu. Itu kalau kamu mengizinkan ...." Kalimat itu menggantung tanpa selesai terucap. "Datang untuk berpamitan bahwa aku akan kembali ke Jepang ...."

Zuri serasa diempaskan dari ketinggian. Setelah mendengarkan kalimat rindu yang bertubi-tubi dari laki-laki itu, selanjutnya berujung pada kalimat perpisahan yang menyakitkan. Pertemuan kali ini tidak ada bedanya dengan perpisahan saat mereka berdua sedang berada di Ngurah Rai.

"Aku kembali ke Jepang untuk menyelesaikan urusanku. Dan, aku ingin datang kepadamu lagi ke sini. Sampai aku kembali, kamu harus menungguku. Itu kalau kamu mau," lanjut Errol cepat. Dia tidak mau membuang kesempatan itu lagi. Sekarang Zuri ada di hadapannya. Gadis itu menunggu dan menatapnya dengan tatapan penuh harap. Mata gadis itu membuat laki-laki itu yakin bahwa sebenarnya perasaan mereka saling bersambut.

"Berapa lama?" tanya Zuri ragu.

"Entahlah," Errol setengah mengedikkan bahu. "Aku akan kembali ke sini secepatnya. Aku janji."

Sedih. Namun, Zuri berusaha sebisa mungkin untuk tetap tersenyum. Dia tidak ingin menghalangi siapa pun. Dia tidak ingin mengekang Errol.

"Duh, kenapa kamu jadi lesu begitu?" Errol mendekat.

Tangan laki-laki itu terayun, refleks. Dia meraup sosok nyata di depannya itu. Jemarinya menyematkan rambut Zuri yang menutup sebagian pipinya, lalu menaruhnya ke belakang telinga sambil memandangi mata *prominent* Zuri dengan intens.

Errol bisa melihat pantulan wajahnya sendiri di bola mata gelap Zuri. Perlakuan Errol membuat Zuri tergagap menahan

haru. Secepat itu juga jari telunjuk Errol mendarat di bibir Zuri, mengisyaratkan agar gadis itu diam dan mendengarkan apa pun yang akan dikatakannya.

"Aku menyadari sesuatu dan ini berkat Ko-chan. Ternyata, alasan kenapa banyak orang tidak bisa menemukan cinta sejati karena mereka terlalu sibuk memikirkan cinta yang hanya sepihak," Errol berkata pelan. Matanya masih tetap memandangi Zuri, seolah tidak ingin berpaling dari sosok rapuh itu. "Aku tidak mau seperti itu. Aku sudah menyadari keberadaan seseorang yang sangat berarti bagiku, kamu. Aku sudah menyadari arti kehadiranmu sepenuhnya. Sosokmu yang selalu menari di benakku itu membuatku tersadar bahwa aku mencintaimu. Aku membutuhkanmu untuk berada di sampingku."

Zuri gelagapan. Dadanya merasakan sesak yang tiba-tiba berdentum keras di jantungnya.

"Zu, di dunia ini ada orang-orang yang kedudukannya tidak bisa dihilangkan dari hati. Aku mencintai Hikari karena dia mendiang istriku. Tapi, perasaanku kepadamu juga cinta. Cinta yang tidak bisa disamakan dengan perasaanku kepada Hikari."

"Awalnya aku juga berpikiran seperti itu, Errol." Zuri menghela napas pelan. "Mana ada orang yang menginginkan kebahagiaan di atas pengorbanan orang lain? Aku tidak mau seperti itu dan itu hanya membuatku berkutat dalam keraguan. Tentang kamu, tentang Hikari, tentang Kotori, juga Yukari."

"Baiklah, aku akan membuatnya menjadi jelas." Errol mendaratkan jemarinya ke bahu ringkih Zuri. "Kalau aku kembali lagi ke sini, kamu mau menerimaku apa adanya atau tidak? Kamu mau menerima fakta bahwa aku sudah pernah beristri, sudah memiliki seorang putri, pernah terjerat skandal, dan nyaris berlari dari masa lalu? Aku cacat."

Selama beberapa waktu, Zuri mencoba meresapi pikirannya.

"Aku ingin mencoba memercayaimu. Kalau kita berkomitmen untuk melangkah bersama, seharusnya aku tidak usah memusingkan masa lalu." Pipi Zuri menghangat. "Bagiku, bersamamu cukup untuk menatap masa depan."

Segurat senyum terukir di bibir Errol. Zuri memang ditakdirkan untuk bertemu dengannya.

"Satu lagi, jangan memusingkan tentang gosip hubunganku dengan Yukari. Aku dan dia hanya sebatas teman akrab sejak SMP, tidak lebih." Errol tampak berpikir serius. "Lebih baik, kamu pikirkan hubungan kita—aku dan kamu."

Keadaan hening menyelimuti mereka. Errol menunggu reaksi Zuri. Dia menunggu dengan jantung berdebar-debar. Dia menebak-nebak, jawaban seperti apa yang akan dilontarkan gadis itu kepadanya.

"I'll try," jawab Zuri singkat.

Padahal, masih banyak kata yang ingin keluar dari otak Zuri. Dia tidak hanya akan mencoba. Dia akan menerima keadaan Errol, apa pun keadaannya. Dia tidak peduli pada

masa lalu laki-laki itu. Bagi Zuri, cukup ada Errol untuk menatap saat ini dan masa depan.

"Bagiku, itu cukup." Senyum Errol melebar. Kata-kata *"I'll try"* yang dilontarkan oleh seorang pendiam seperti Zuri memiliki arti segala-galanya bagi Errol.

Errol menggeser jemari dan lengannya dari bahu Zuri. Dia memeluk gadis itu erat. Tubuh Errol menyelimuti sosok kurusnya dengan sentuhan lengan kokohnya. Sudah lama dia tidak mengendus aroma khas gadis itu, lembut dan menenangkan. Kehangatan yang selalu dirindukannya.

"Aku sayang kamu, sangat," bisik Errol lirih di telinga kanan Zuri. "Ngomong-ngomong, aku ke sini bersama Kochan. Besok kamu mau menemani ke bandara?"

Zuri mengangguk. "Aku akan membantumu membereskan barang yang akan kamu bawa ke Jepang."

"Sudah ku-*pack* semua." Errol tersenyum. "Ngomong-ngomong, kamu mau menyimpan *surfboard* kesayanganku sampai aku kembali ke sini?" Errol menunjuk *surfboard* birunya yang tergeletak tak jauh dari tempatnya berdiri.

Zuri mengangguk singkat disertai senyum tulus. "Sebagai jaminan?"

Errol tertawa sambil mendaratkan telapak tangannya ke pipi tirus Zuri. "Kamu menganggapnya begitu?"

Zuri mencoba melepaskan diri. Dia merasa canggung dan malu saat Errol menatapnya serius dalam satu arah seperti itu. "Aku ingin bertemu Kotori. Kotori ada di mana?"

Errol menahan senyum. Sejak tadi mata Zuri jelalatan karena salah tingkah. Semakin gadis itu malu, Errol semakin ingin mengerjainya. Dia tidak mau melepaskan kedua tangannya dari pipi Zuri. Errol memerangkap Zuri, mengajak gadis itu memasuki dunianya yang saat ini terasa tenang.

"Nanti kamu bisa bertemu dia. Dia tidur di rumah Paman Ashlan," tukas Errol. Laki-laki itu sedikit membungkukkan leher, mengurangi jarak yang memisahkannya dengan Zuri, lalu menempelkan dahinya yang tertutup poni pada dahi gadis tirus itu. "Aku masih ingin seperti ini, bersamamu."

Aroma lavendel semerbak, memenuhi udara segar musim semi di Hokkaido. Musim semi di Kota Salju itu selalu datang belakangan. Itu jugalah yang menyebabkan sakura terlambat mekar di pulau paling utara Jepang tersebut.

Warna ungu menghampar luas di depan sana. Menyelimuti sebuah rumah mungil yang terbuat dari kayu. Rumah sederhana, minimalis, dan tampak naturalis.

Rumah Errol dan Hikari.

Laki-laki itu berbaring di sana, di sela-sela bunga lavendel yang berbunga. Dia menyangga kepala dengan kedua lengannya. Termenung, memandangi awan-awan seputih kapas yang berlarian di atasnya. Cuaca cerah yang begitu langka.

"Kalau Kotori punya adik," suara ringan di sebelahnya bergumam pelan, "dia ingin adik laki-laki atau perempuan, ya?"

Errol menoleh. Hikari berbaring di sisinya. Bergelung manja sambil menambatkan kepalanya di dada Errol. Laki-laki itu selalu menjadi persinggahan tenang baginya.

"Laki-laki," jawab Errol singkat. "Nanti biar bisa menjaga Kotori saat aku ada job ke luar kota. Laki-laki yang juga bisa menjagamu."

Hikari tersenyum simpul. "Aku benar-benar bahagia berada di sisimu."

Errol menoleh, memandangi raut damai yang tergambar di wajah istrinya.

"Masih ingat, kan. Dulu kamu begitu dingin kepadaku." Hikari tertawa ringan. "Kamu selalu cemberut sejak perjodohan kita ditetapkan."

Errol mengayunkan lengannya untuk mengusap puncak kepala Hikari. "He, itu dulu. Akhirnya, kamu membuatku luluh juga."

"Kamu … terpaksa mencintaiku?"

Errol menggeleng tegas. Dulu, dia memang terpaksa menerima perjodohan itu. Namun, semakin lama, ternyata Hikari memang sosok yang tepat untuknya. Hikari—seperti arti namanya yang bermakna 'cahaya'—seolah selalu mampu memberikan kehangatan di rumah tangga kecilnya.

"Aku punya mimpi," kata Hikari. "Mengunjungi negara tropis dan menghabiskan beberapa minggu waktu kita di pantai."

Errol mengulas senyum di wajahnya. Hikari memang memiliki perasaan lembut. Istrinya satu itu memang mencintai alam—layaknya rasa cintanya kepada Errol dan Kotori.

Rumah minimalis dan natural itu juga atas ide Hikari. Walaupun mampu membangun rumah yang lebih besar—Hikari lebih memilih sebuah rumah sederhana yang terlihat sejuk dan artistik. Kebun lavendel luas yang mengelilingi rumah mereka pun ide Hikari. Hikari tidak suka kemewahan. Hikari begitu suka dengan suasana damai yang diberikan alam.

"Kamu akan segera mendapatkan mimpimu." Errol mengecup dahi istrinya dengan sayang. "Setelah aku kembali dari pekerjaanku, kita pergi ke vila Paman Ashlan di Nembrala. Bersama Kotori."

Mata bulat Hikari melebar antusias. "Berarti, aku harus bersabar menunggu sampai pekerjaanmu selesai."

"Enggak akan lama, Sayang."

Sebelum Errol menepati janjinya, sebelum Kotori memiliki adik laki-laki, Hikari pergi dari sisi Errol untuk selamanya. Wanita bermata bulat itu meninggal dalam kecelakaan saat terjadi badai salju.

Do you have memory of the day we met,
when the halo of your spirit surrounded us,
and the angels of love floated about,
singing the praise of the soul's deed?

Kahlil Gibran – "A Lover's Call XXVII"

Rutinitas di Nembrala mulai merayap memasuki Mei. Empat bulan menuju Rote Open. Beberapa *surfer* mulai memenuhi *resort-resort* yang berjajar di pantai. Ombak mulai meninggi, nyaman untuk ditaklukkan dengan *surfboard.*

Kejutan itu datang. Prita menepati janjinya untuk berlibur bersama Andre menjelang akhir Mei. Prita membawa segudang cerita bagi Zuri. Bahwa dia sudah bertunangan dengan Andre. Bahwa tanggal pernikahan sudah ditentukan dengan rumit berdasarkan adat Jawa, dan kedatangannya ke Nembrala sekaligus mengantarkan undangan untuk Zuri.

"Aku betah berlama-lama di sini," ucap Prita sambil menyelonjorkan kaki di bawah pohon kelapa. "Ombaknya

tenang, anginnya segar, warna lautnya bening, dan banyak bintang laut terdampar di pantai."

Zuri menatap gadis berwajah bulat itu sekilas, lalu tersenyum. "Ini *spot* favoritku," gumamnya lirih.

Zuri menunjuk sebuah titik yang terletak beberapa meter dari bibir pantai. Saat menoleh ke belakang, terlihat *resort* natural milik papanya yang eksotis itu. Saat lurus menatap ke depan, hanya terlihat hamparan pasir putih yang tersambung dengan laut bening Nembrala yang biru. Laut luas dilingkupi langit bersih cerah yang membiaskan serpihan sinar matahari.

Zuri menyukai tempat itu. Sebuah *spot* yang setidaknya terlindung terik matahari karena dedaunan pohon kelapa. *Spot* yang penuh kenangan, tempat dia bertemu Errol kali pertama. Saat laki-laki itu dengan sabar mendengarkan keluh kesahnya, menutupi sepasang matanya agar dia bisa menangis dengan leluasa tanpa perlu diketahui orang lain. Tempat mereka memakan *scone* dan *tiramisu* berdua. Tempat mereka menikmati ombak yang terlihat sama dari sudut pandang mana pun, sambil mengamati *surfer* profesional yang berlatih untuk Rote Open.

"Ngomong-ngomong, kamu dan *Chef* Yamazaki baik-baik saja, kan?"

Zuri menoleh. Pertanyaan dari Prita telak menusuknya.

"Soalnya, tergambar jelas di wajahmu bahwa kamu sedang memikirkan dia," lanjut Prita pelan, dia tidak ingin mengusik atau menyakiti Zuri.

Zuri menerawang lagi. Gadis itu membuang tatapannya ke lautan luas tak berujung di depan pelupuk matanya.

Apakah hubungannya dengan Errol bisa dikatakan baik-baik saja? Setelah kepulangan laki-laki itu ke Jepang, komunikasi di antara keduanya nyaris terputus. *Nyaris.* Didukung dengan terbatasnya akses komunikasi di Nembrala. Kondisi yang jelas-jelas menyiksanya.

"Telepon?" Prita nyengir, mulai bisa menebak kekacauan di hati Zuri.

Zuri mengangguk. "Dua kali. Itu pun terputus karena *bad signal.*"

Prita mendengus. "Selama berbulan-bulan hanya dua kali?" sentaknya tak habis pikir. "Surat? Surel? *Anything*-lah ...."

Zuri mencoba mengingat. Errol memang lebih sering mengiriminya surel setelah telepon adalah pilihan terakhir untuk digunakan sebagai alat komunikasi di Nembrala. Itu pun Zuri sering telat membalas surel karena akses internet di *resort* juga minim.

"Dia pernah mengirimiku surat kilat dari Jepang."

Mata Prita membulat lebar. "Isinya apa? Kapan dia ke sini menepati janjinya?"

Zuri menggeleng pelan, membuat bahu Prita melorot.

"Isinya, dia menulisnya dalam bahasa Jepang."

Prita mendengus dan menahan tawa sekaligus geram.

"Jadi, aku tidak tahu kapan dia kembali ke sini."

Prita mendengus prihatin. "Tapi, bagaimana perasaanmu kepada dia? Apa kamu mau menunggu dalam ketidakjelasan ini?"

Zuri menoleh. Matanya menatap keseriusan di wajah Prita. Prita benar, apakah dia mau meneruskan untuk menanti sesuatu yang tak pasti? Menunggu Errol yang *nyaris* jarang berkomunikasi dengannya. Mengirimi surat dalam bahasa Jepang, yang jelas-jelas dia tidak tahu artinya.

"Iya," Zuri tersenyum samar. "Aku dan dia sudah sama-sama berkomitmen untuk saling menunggu."

"Hati-hati dengan janji laki-laki. Enggak semuanya bisa dipegang."

"Tapi, aku ingin memercayainya, Prita," sanggah Zuri cepat, tidak ingin temannya itu salah paham. "Aku ingin mencoba memercayakan janjiku kepada seseorang, yaitu kepada Errol."

Prita menghela lagi.

"Jangan kebanyakan menghela napas. Nanti membuatmu terlihat semakin tua," canda Zuri.

Tangan Prita terayun cepat, lalu menjitak kepala Zuri dengan sengaja. "Tapi, bagian yang mengirimimu surat itu *so sweet. So vintage—classic.* Mengirim surat saat komunikasi global sudah terbuka bebas walaupun kamu tidak bisa membacanya karena surat ditulis dalam bahasa Jepang." Gadis berkepang itu puas terkekeh menertawai Zuri.

Zuri mengerjap pelan. Tidur lelapnya terganggu suara ketukan keras di pintu kamarnya.

"Siapa?" Gadis itu menyibakkan selimut yang membalut tubuhnya. Dia mengucek mata sebentar, lalu memandangi jam beker mungil yang ada di mejanya.

Pukul dua dini hari.

Tengkuk Zuri meremang. Kamarnya memang terhubung langsung dengan halaman terbuka yang langsung tersambung dengan halaman *resort,* kolam renang, serta *sport lounge.*

Bukan sebuah jawaban yang didapatkan Zuri, melainkan suara ketukan sekali lagi. Suara ketukan itu membuat Zuri berjengit di tempat tidurnya.

"Papa," panggil Zuri pelan sambil menajamkan telinga. Siapa tahu yang mengetuk pintu memang papanya. Kamar sang papa terpaut beberapa meter dari kamarnya.

Masih belum ada sahutan.

"Prita?" Sosok gadis berwajah bulat itu tiba-tiba memenuhi benak Zuri. Mungkin saja Prita yang mengetuk dini hari begini. Jangan-jangan, ada sesuatu yang dibutuhkan Prita dan bersifat urgen.

Ketukan itu terdengar lagi.

Panggilan-panggilan Zuri menguap di udara kosong tanpa ada sahutan dari siapa pun. Bulu kuduk Zuri semakin meremang.

Zuri merapatkan piama putihnya. Kaki rampingnya melangkah pelan mendekati pintu. Dia mencuri dengar suara sekecil apa pun yang bisa tertangkap gendang telinganya.

Selain ketukan yang terus memaksa, tidak ada suara apa pun. Kecuali, suara angin malam dari pepohonan kelapa di sekitar *resort,* serta suara kasak-kusuk mencurigakan dari luar.

Zuri tidak kehilangan akal. Dia mengambil sebilah kayu yang teronggok di sudut kamarnya. Dia memegang kayu itu erat dengan jantung berdebar-debar.

"Siapa?" ulang Zuri dengan suara lebih berani. Gadis itu mencoba menggertak karena itulah satu-satunya cara untuk membangkitkan keberanian pada nyalinya yang menciut. Jemarinya memutar kunci pintu. Tangan kirinya masih memegangi bilah kayu dengan erat.

Knop diputar. Mata Zuri awas memandang ke depan.

Saat pintu terbuka, sosok putih bulat dengan mata konyol berdiri di depannya. Sosok itu membuat gadis itu terlonjak mundur beberapa langkah. Semakin Zuri mundur, sosok gendut itu semakin berani untuk melangkahi ambang pintu. Sosok itu mengulurkan tangannya, seolah ingin meraup tubuh kurus Zuri.

"Surprise," sebias suara keluar dari mulut makhluk gendut berwajah seputih nasi itu. Suaranya seperti tertahan sesuatu.

Zuri mengerjapkan mata berkali-kali. Penerangan remang di kamar membuatnya tidak bisa berpikir jernih. Tanpa pikir panjang, gadis itu mengayunkan bilah kayu yang sejak tadi dipegangnya dengan erat. Sekali sentak, dia berhasil membuat makhluk gendut putih itu mundur ketakutan.

Makhluk itu terus mundur melewati ambang pintu hingga akhirnya terjungkal di halaman dengan posisi duduk, disertai pekik kesakitan.

Zuri menahan gerakan tangannya. Dia baru menyadari bahwa sosok yang baru dipukulnya ternyata berwujud Mashimaro, sebuah kelinci putih fiktif dari Korea yang memiliki mata segaris dan bertubuh gembul. Ingatan Zuri tentang Errol terbit setelah melihat sosok Mashimaro gembul itu.

Ya, laki-laki itu. Laki-laki yang diam-diam adalah *Patisserie Chef*—dan sempat membuatnya menangis karena memasak *charlotte pudding* dengan sempurna. Laki-laki yang selalu mengejeknya dengan sebutan Mashimaro.

"Errol?"

Terdengar suara berisik dari sosok Mashimaro raksasa itu. Tampaknya, Mashimaro itu berusaha untuk melepaskan kepalanya yang sedikit miring.

"Kamu begitu lama menyadari bahwa ini aku?" Sosok itu mendecak setengah kesal. "Duh, kayu. Kamu nyaris melukaiku, Zu."

Zuri terpaku di tempat. Matanya menatap Errol dengan serius. Rambut laki-laki itu sedikit lebih pendek. Dia terlihat lebih dewasa dengan rambut yang *sedikit* lebih rapi itu.

Tanpa sadar, bulir kristal bening menetes dari sudut mata Zuri. Gadis itu merasa terlalu bahagia untuk bisa melihat Errol tampak nyata di depan matanya. Dia terlalu bahagia untuk bisa mendengar suara renyah laki-laki itu di jarak sedekat ini—bukan melalui telepon yang tiba-tiba terputus begitu saja.

"Aku datang." Errol beranjak dari tempat duduknya dengan tergesa. Dia meninggalkan topeng kepala Mashimaro begitu saja. Zuri tiba-tiba menangis, membuatnya tidak tenang. "Kenapa kamu menangis?" tanyanya pelan.

Laki-laki itu mendekat. Kostumnya yang gembul membuatnya susah bergerak. Membuatnya susah mengulurkan tangan untuk meraih Zuri yang hanya terpaut beberapa langkah di depannya.

"Kamu," Zuri sesenggukan. Dia tidak dapat menahan emosi bercampur rasa senang yang menyergap hatinya. "Kembali."

"Iya. Aku sudah berjanji. Aku selalu menepati janjiku." Errol setengah mengedikkan bahu. "Kenapa? Telepon sial yang tiba-tiba putus itu? Jarak bukan halangan berarti bagiku untuk menemuimu. Aku sudah bilang, kan?"

"Mungkin aku terlalu bahagia." Zuri menyusut air matanya. "Melihatmu begitu nyata—membuat kejutan gila seperti ini. Dan, ini pukul berapa?"

Errol menggaruk tengkuknya dengan susah payah. "Ya, kejutan ini tiba-tiba terpikir begitu saja," katanya sambil menyambar sebuah kotak putih yang sejak tadi diletakkan di dekat pagar. "Buka."

"Apa ini?"

"Oleh-oleh dari Jepang," tukas Errol bohong. Padahal, kedatangannya selarut ini hanya karena menyiapkan isi kotak putih tersebut di dapur pamannya.

"Bagiku, kehadiranmu saja sudah cukup. Aku tidak menginginkan ini."

"Buka saja. Itu *charlotte pudding*."

Jantung Zuri berdetak cepat mendengar nama *charlotte pudding* diucapkan dengan ringan oleh Errol. Cerita Prita tentang Errol beberapa waktu lalu kembali berkelebat di ingatan Zuri.

Zuri membuka kotak berisi *charlotte pudding* dengan gerakan pelan.

"Sebenarnya, aku sudah sejak tadi berada di Nembrala," kata Errol di sela kesibukan Zuri membuka kotak putih tersebut. "Tapi, aku sudah merancang semua ini dan tidak ingin mengacaukannya," lanjutnya.

Zuri mendongak sekilas, memandangi keseriusan di wajah Errol. Setelahnya, dia mulai meneliti masakan yang tersembunyi di dalam kotak putih itu.

Sebuah *charlotte pudding* stroberi—rasa favoritnya—tersimpan rapi di dalam kotak. Aroma khasnya yang manis mendesak keluar, menyapa hidung Zuri lembut.

Akan tetapi, bukan itu yang menarik perhatian Zuri. Matanya terfokus pada sebuah kalimat yang sengaja dituliskan di atas *charlotte pudding* itu. Tulisan itu terbuat dari krim putih yang diukir dengan rapi menggunakan *spuit* mawar. Ada *topping* mawar yang terbuat dari stroberi di bawah tulisan rapi dari krim putih tersebut, dibentuk dan dipotong dengan sangat rapi oleh Errol. Hiasan *charlotte pudding* terindah yang pernah dilihatnya.

"Would you marry me?"

Zuri mendongak dengan debaran hebat di jantungnya. Dia sedang mengeja kalimat tersebut di dalam hati saat sebias suara mewujudkannya dalam kata-kata manis. Suara Errol ....

Mata Zuri berkaca-kaca.

Errol mengulas senyum di bibirnya. Laki-laki itu serius mengutarakan kalimat tersebut. Keseriusan yang tergambar melalui kejutan manis yang sudah lama disiapkan untuk Zuri malam ini.

"Zu, kamu tidak apa-apa? Kenapa ribut-ribut?" Papa Zuri datang mengecek keadaan.

Kegaduhan yang disebabkan Errol membuat beberapa *tamu resort* terbangun. Prita dan Andre menyusul di belakang papa Zuri. Ketiganya memandangi Errol dan Zuri secara bergantian.

"*Chef* Yamazaki?" Andre mengucek matanya, meyakinkan diri bahwa sosok laki-laki bermata sipit itu nyata, bukan bunga tidur semata. "*Chef,* kita dipertemukan lagi?"

Zuri melirik Errol sambil menahan senyum geli.

"Kotori, aku membawakan pai yang kamu minta."

Anak kecil itu menoleh. Rambutnya lebih panjang beberapa sentimeter sejak kali terakhir bertemu dengan Zuri. Senyum lebar tergambar di bibir tipis anak kecil itu—bibir yang sebentuk dengan Errol.

Bibir Kotori setengah terangkat, nyaris mengelukan "Zuri", tetapi tertahan. Dia mendadak bingung. Setelah ini, apakah dia masih boleh memanggilnya "Zu"? Ataukah "Tante"? Ataukah "Mama Zuri"?

"Zu, kamu ke sini sendirian?"

Zuri mengangkat kepalanya. Errol berdiri di sampingnya sambil menenteng handuk dan peralatan mandi.

"Kamu harus istirahat secukupnya hari ini. Tidurlah, kamu harus menyiapkan energi untuk besok."

"Tidak seekstrem itu," sanggah Zuri. Pipinya memanas.

"Tapi, kan, besok hari pertunangan kita," Errol mendebat.

Mereka berdua saling beradu argumen. Kotori mengamati keduanya sambil menikmati pai buatan Zuri.

"Sampai sekarang, aku masih belum mengerti tentang *charlotte pudding* buatanmu," kata Zuri akhirnya. "Kata-katamu di kompetisi mengingatkan kepada mendiang Mama."

Errol memainkan handuknya. Mata sipitnya mengamati Zuri selama beberapa menit, berusaha membaca pikiran gadis itu. Pantas dia merasa pernah bertemu dengan gadis ini sebelumnya. Garis dagu dan bentuk mata gadis eksotis ini mirip sekali dengan seseorang yang pernah ditemuinya di kapal. Seseorang yang dia hormati. Seseorang yang membuatnya berani bermimpi.

"Aku kenal baik dengan *Chef* Rinda," ungkap Errol pelan. "Beliau orang pertama yang mengajariku memasak. Walaupun pertemuan kami begitu singkat, beliau mengajarkan banyak hal berharga yang belum pernah kusadari sebelumnya.

Dan, *charlotte pudding* itu adalah masakan pertama yang berhasil kubuat. Kata beliau, itu masakan favorit putri semata wayangnya."

Darah Zuri berdesir hebat.

Errol melanjutkan dengan suara tenang. "Aku tidak menyangka bahwa hari itu adalah hari terakhir pertemuanku dengan beliau."

Kenangan itu kembali melintas di benak Zuri. Dia masih ingat dengan jelas—kecelakaan itu terjadi saat dia masih seumuran Kotori. Mamanya tiba-tiba meneleponnya. Mamanya menanyakan apa dia baik-baik saja dan apakah dia sudah makan. Beberapa menit sebelum terjadi kecelakaan, mamanya masih sempat mengkhawatirkan pencernaannya yang sering terganggu itu. Tidak pernah menyangka bahwa itu detik terakhir Zuri mendengarkan suara mamanya yang penuh semangat.

"Zu, banyak hal yang berusaha menyatukan kita," Errol mendekati Zuri saat mata gadis itu mulai berkaca-kaca. "Hal-hal yang tidak kita sadari, yang nyaris kita sangkal," lanjut Errol pelan.

Jemari Errol terangkat. Dia menyusur sudut mata Zuri pelan sebelum air mata gadis itu semakin banyak tercurah.

"Mama pernah berkata kepadaku, beliau ingin membuat orang tersenyum dengan masakannya. Makanya, beliau berusaha untuk membuat masakan enak. Makanan terasa lebih lezat kalau kita makan berhadapan dengan orang yang berharga bagi kita."

Errol mengangguk. "Itu juga alasanku ingin menjadi *patisserie chef*. Aku ingin membuat orang lain tersenyum karena masakanku."

"Zu, jangan nangis," tiba-tiba suara kecil cempreng menyela percakapan serius mereka berdua.

Kotori menarik ujung *dress* selutut yang dipakai Zuri. Mulutnya berlepotan remah pai. Akhirnya, gadis itu memberanikan diri untuk memanggil "Zu" lagi setelah berkutat dengan kebingungan di kepalanya.

"Ko-chan benar. Jangan menangis." Errol menepuk bahu ringkih Zuri. "Sejak aku kembali ke sini, sepertinya kamu jadi cengeng."

Zuri mengambil napas dalam, lalu memberengut kesal. "Bukan karena itu ... kadang emosi dan perasaan wanita susah ditunjukkan."

"Pernyataan apa itu?" Laki-laki itu mencoba menahan tawa. Wajah Zuri lagi-lagi terlihat seperti Mashimaro. "Hari ini istirahat yang cukup, Zu. Jangan terlalu lelah. Jangan memikirkan apa pun. Persiapkan untuk besok. Besok, kan, hari pertunangan kita."

"Kamu juga. Jangan terlalu lelah. Istirahat cukup. Kamu enggak *jetlag*, kan?"

Errol menggeleng.

"Relaks, jangan memikirkan apa pun," lanjut Zuri cepat.

"Kalau itu aku tidak bisa."

Zuri mengangkat alis, seolah mengatakan "kenapa?".

"Karena aku selalu memikirkanmu ...."

Pipi Zuri menghangat lagi. Ternyata, keajaiban memang ada … saat orang yang disukai memiliki perasaan yang sama, menyukai balik tanpa meminta syarat apa-apa.

Hello, selamat datang di dapur Zuri dan Errol. Terima kasih sudah menyimak kisah kami, terutama bagi kalian para *foods lover* (baik yang suka memasak maupun yang hanya penikmat).

Nah, di sini kami akan memberikan sedikit tip yang bisa kalian terapkan saat memasak. Saat memasak, pasti tidak sedikit dari kalian ada yang menemukan aroma tengik pada minyak—terutama minyak kelapa. Aroma tengik ini tentu saja dapat merusak rasa makanan. Lalu, bagaimanakah cara untuk menghilangkan aroma tersebut?

Simak beberapa cara sederhana berikut.

Psssttt … saya memberi tambahan tip ini atas desakan Zuri.

Regards,
Errol Yamazaki

Cara menghilangkan aroma tengik pada minyak kelapa:

- ambil sekepal nasi (kira-kira sebesar telur ayam), lalu goreng kepalan nasi ke dalam minyak yang apak tersebut (jangan lupa buang nasi yang sudah digoreng tadi, ya), atau
- goreng sepotong roti kering di minyak tersebut sampai rotinya menghitam (jangan lupa roti keringnya dibuang juga), atau
- potong kunyit tipis-tipis, lalu goreng di minyak apak tersebut sampai kunyit menghitam (jangan lupa dibuang kunyitnya).

Cara sederhana di atas akan membantu kalian menghilangkan aroma tidak enak pada minyak kelapa. Selamat mencoba!

Charlotte Pudding

Baiklah, kali ini Zuri memaksa saya lagi untuk membagikan resep *charlotte pudding* kepada kalian. Mumpung Kotori masih tidur, saya akan membagikan resep *charlotte pudding* kesukaan Zuri untuk kalian. Cara membuat puding kesukaan, sekaligus puding penuh kenangan yang selalu mendapatkan tempat nomor satu di hati istri saya itu, tidaklah sulit.

Ada yang mau mencoba di dapur masing-masing untuk orang terkasih? ☺

Bahan:

- 3 bungkus agar-agar warna putih
- 3 gelas susu cair
- 350 gr gula pasir
- stroberi segar atau perasa stroberi
- 6 butir telur
- *roll tart* stroberi

Cara membuat:

1. Kocok telur menggunakan mikser hingga mengembang dan kaku. Sisihkan.
2. Masak agar-agar dan susu cair dengan perbandingan 1 : 1 (3 bungkus agar-agar, 3 gelas susu cair). Sisihkan.
3. Campur satu butir kuning telur pada adonan nomor 2 saat adonan nomor 2 mendidih. Diaduk terus hingga merata, lalu diturunkan.

4. Campur adonan nomor 3 dan nomor 1 secara bertahap, sampai kedua bahan tersebut benar-benar tercampur.
5. Potong *roll tart* sesuai selera, lalu susun di atas loyang cetakan sesuai selera.
6. Tuangkan adonan nomor 4 ke adonan nomor 5 dengan perlahan.
7. Berikan potongan stroberi sebagai pemanis *charlotte pudding.*

Catatan:

- Jika adonan nomor 3 dan nomor 1 tersebut berhasil diaduk dengan rata, hasilnya akan bagus. Adonan akan menyatu seperti busa dan kenyal. Namun, jika gagal mengaduk, adonan tersebut tidak bisa menyatu dan akan menjadi berlapis—terpisah antara puding dengan putih telur.
- Rasa stroberi bisa diganti sesuai selera. Kalian bisa menggantinya dengan cokelat jika menginginkan *charlotte pudding* rasa cokelat. Saat membuat *charlotte pudding* cokelat, ganti *roll tart* dengan *roll tart* netral yang berwarna kuning, atau bisa juga dengan *roll tart* rasa cokelat.
- Kalian bisa membuat sendiri *roll tart* sesuai selera, atau bisa juga membeli *roll tart* yang sudah jadi.

Selamat mencoba!

Regards,
Errol Yamazaki

Tea Punch

Halo. Kalian masih ingat dengan minuman yang dipilih sebagai salah satu menu di *one day cooking*?

Setelah memaksa Errol membagikan tip dan resep *charlotte pudding*, dia memaksaku untuk membagikan resep minuman segar ini bagi kalian. Katanya, agar aku bisa sedikit terbuka—tidak pemalu.

Baiklah, langsung saja, semoga kalian mengerti penjelasanku.

Silakan dicoba!

Bahan:

- 2 gelas teh kental panas
- gula pasir secukupnya
- 6–8 botol Sprite
- 2–3 jeruk *sunkis*, peras, lalu ambil sarinya
- 4–5 irisan jeruk *sunkis*
- ¼ gelas air jeruk nipis
- buah-buahan segar sesuai selera
- es batu secukupnya

Cara membuat:

1. Masukkan buah-buahan, teh kental panas, dan gula pasir menjadi satu wadah.
2. Setelah teh dingin, masukkan sari jeruk *sunkis*.
3. Tambahkan Sprite.

4. Tambahkan air jeruk nipis.
5. Tambahkan irisan jeruk *sunkis*. Bisa juga ditambahkan di bibir gelas sebagai hiasan.
6. Masukkan es batu sesuai selera, segera disajikan.

Catatan:

Untuk 15–20 orang

With Love,

Zuri Sasmaya

Young Coconut Green

Sempat berdebat dengan Errol, siapa yang akan memberikan resep yang sudah menyatukan kami di kompetisi ini. Tetapi, akhirnya Errol menyerahkannya kepadaku. Jadi, jangan bosan jika kalian bertemu lagi denganku di sini. Aku ingin membagikan resep *young coconut green* untuk kalian. Semoga mudah dipahami.

Selamat mencoba~

Bahan:

- air kelapa muda secukupnya
- kelapa muda, potong dagingnya
- rum secukupnya
- *cherry* merah dalam botol

Cara membuat:

1. Sediakan gelas *pilsner* (atau gelas model lain yang kalian sukai).
2. Masukkan bahan-bahan di atas secara berturut-turut, mulai dari kelapa muda, buah *cherry*, air kelapa muda, dan terakhir air *cherry*.
3. Tambahkan rum (sesuai selera. Menghilangkan rum sebagai bahan tidak memengaruhi rasa).
4. *Frapir* terlebih dulu sebelum dihidangkan.

Selamat mencoba resep-resep pilihan dari kami.

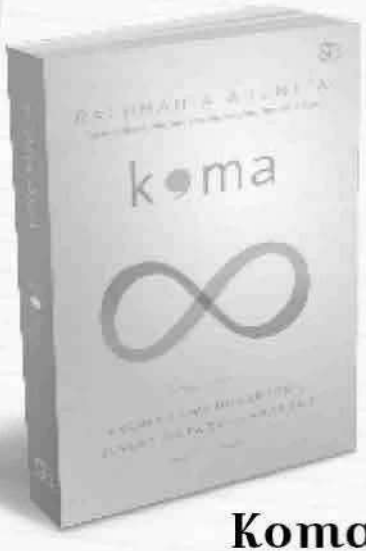
With love,

Zuri Sasmaya

Tentang Penulis

Yoana Dianika, *dreamer* yang tergila-gila pada seni dan semua yang berhubungan dengan *candid.* Memiliki tanggal dan bulan lahir yang sama dengan Jay Chou dan Minzy (2NE1). *Simple as simple as retarded* karena suka melakukan sesuatu yang absurd. :p

Yoana bisa dihubungi di: yoana.domouto@rocketmail.com atau www.cerberus404.blogspot.com



TELAH TERBIT!

Koma

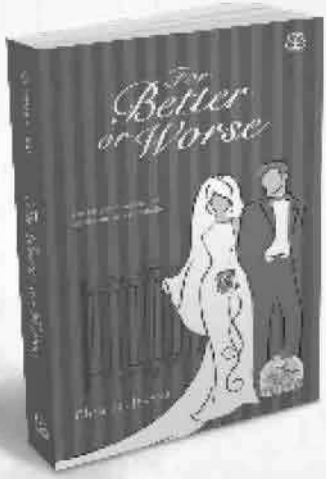
Rp49.500,00

Rachmania Arunita

—Penulis bestseller *Eiffel...I'm in Love* dan sutradara film *Lost in Love*

Siapa aku ini? Pertanyaan itu terus berdentam-dentam dalam benakku. Nyatanya, aku hanya sebuah jiwa yang terombang-ambing di antara kehidupan dan kematian. Entah kapan aku akan terbiasa dengan kondisi diriku ini. Aku tidak tahu mana yang lebih parah, hidupku sebelumnya ataukah yang sekarang? Semua terasa absurd semenjak aku tidak bisa menjangkau dunia.

Perjalanan panjang yang kulalui bersama jiwa Leo membuatku menemukan kedewasaan hidup. Dan, kerinduan mendalam yang kurasakan kepada Raka membuatku ingin segera bangun dari tidur panjangku. Hingga perlahan, tanpa kusadari aku mencintai keduanya.



For Better or Worse

Christina Juzwar

Rp59.000,00

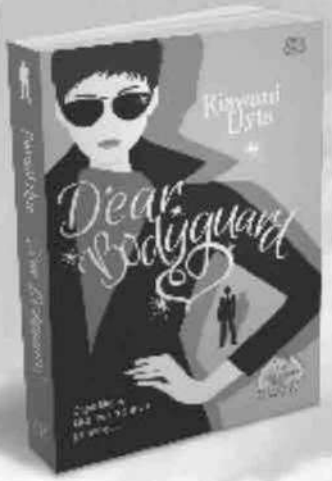
Menikah dengan orang yang dicinta, memiliki sepasang anak sehat dan lincah, serta pekerjaan yang luar biasa. Tak diduga, sebuah kabar buruk datang. Ya Tuhan .... Mampukah aku mempertahankan janji suci ini? Sanggupkah aku menjadi istri dan ibu yang hebat bagi mereka? Meski sudah kusadari benar, *this is the meaning of marriage.*

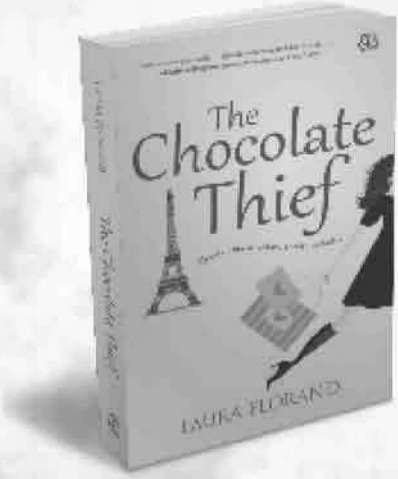
Dear Bodyguard

Riawani Elyta

Rp59.000,00

Saat yang kubawa dari masa lalu hanyalah luka yang membiru. Dan, yang kulalui pada masa kini adalah ribuan onak duri. Sanggupkah hadirmu yakinkanku akan bahagia pada masa depan? Mungkin ... kita hanya perlu berhenti sejenak. Untuk sadari bahwa rasa ini pun sudah terlalu lama menunggu.





The Chocolate Thief

Laura Florand

Rp64.000,00

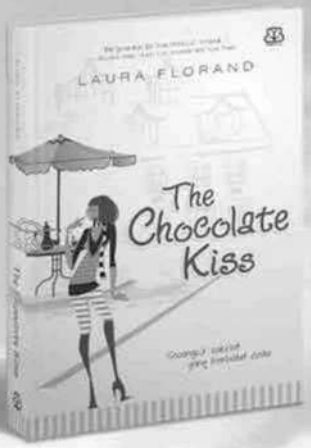
Paris—*fashion*, romantis, dan cokelat. Namun, tidak untuk wanita Amerika sepertiku. Aku sudah tidak tahan lagi berjalan (sok) anggun dengan *high heels* ini. Menurutku, Paris juga bukan kota teromantis di dunia. Dan, tolong catat, semua itu berawal dari Sylvain Marquis yang dengan sombongnya menolakku untuk bekerja sama.

The Chocolate Kiss

Laura Florand

Rp69.000,00

Semua kacau ketika Philippe Lyonnais—*chef pastry* terkenal di Paris—membuka toko cabangnya di dekat kedaiku. Dengan (sok) polosnya, ia tidak tahu bahwa ia telah melanggar teritori dan merebut pelanggan-pelangganku? Dan, ditambah lagi lagaknya yang sombong, meremehkan semua resep menu spesial buatanku. Aaarrrgh .... Mungkin ini saatnya bendera perang kukibarkan.



BENTANG PustakaPOPULER

Yuk, jadi penulis novel!

Kalian suka menulis dan ingin karya-karyamu diterbitkan? Inilah saatnya kesempatan kalian terbuka lebar untuk bergabung menjadi penulis Bentang Pustaka.

Pustaka Populer dari Bentang Pustaka menerbitkan novel-novel dewasa muda yang menceritakan kehidupan kaum dewasa muda dengan berbagai dinamikanya: cinta, keluarga, karier, persahabatan, dan sebagainya.

Saat ini, Pustaka Populer sedang mencari naskah-naskah luar biasa dari kalian. Naskah yang bisa kalian kirimkan adalah:

1. Novel *romance*
2. Novel inspiratif

Kirimkan naskah beserta sinopsis, keunggulan naskah, dan biodata kalian, ke surel: **bentang.pustaka@mizan.com**, dengan subjek: **Naskah novel populer**.

Yuk, kirimkan sekarang dan wujudkan mimpi kalian menjadi penulis novel terkenal.

Kalimatmu saat *One Day Cooking* membuatku terkesiap. Menggaung di otak kecilku, bercokol di sana, dan membungkam bibirku. Ada sesuatu yang membuatku ingin menangis saat itu, tentang kenangan lama, yang tidak akan pernah terlupa.

Jadi, kalau saat ini aku berharap, apakah salah? Apakah sekarang semua sudah terlambat? Termasuk dalam memahami perasaanku sendiri.
Karena yang kuinginkan hanya satu.
Tidak hanya satu hari, tapi memasak bersamamu ... seumur hidupku ....

ISBN 978-602-7888-97-5
NOVEL
BR-526

PustakaPOPULER
Pembaca Buku Bentang
Bentang Pustaka
@bentangpustaka